



## 2019 La Clarté de Haut-Brion Blanc

Pessac-Léognan AOC

Einzigartige Herkunft

**Beschreibung:**

Es ist schon etwas ganz Besonderes, wenn die Trauben für einen Wein von zwei der renommiertesten Weingüter in Bordeaux stammen. Mit Château Haut-Brion und Château La Mission Haut-Brion als Herkunft genießt die Cuvée La Clarté diesbezüglich absolut einzigartige Voraussetzungen. Das Zusammenspiel von Sémillion und Sauvignon Blanc ist hier in jeder Hinsicht perfekt gelungen. Die schonende Reifung in Barriques (ca. 40% neu) für 12 Monate rundet dieses elegante Zusammenspiel hervorragend ab. Ein dichter, komplexer Wein mit ausgeprägter Zitrus-Aromatik und herrlich cremiger Fülle. Der Abgang ist grandios lang und voller Mineralität. Ein großer Weißwein!

**Passt zu:**

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

**Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

**Herkunftsland:** Frankreich

**Region:** Bordeaux

**Subregion:** Graves/Pessac Léognan

**Produzent:** Château Haut Brion

**Bewertung(en):** James Suckling 94/100, Neal Martin 92/100, Antonio Galloni 92/100

**Artikelnummer:** 0232019

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **La Clarté de Haut-Brion Blanc**

Pessac-Léognan AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 94/100, Neal Martin 92/100,  
Antonio Galloni 92/100  
**Service:** Gekühlt bei 9-12 Grad servieren