



## 2019 Château La Mission Haut-Brion

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Zählt konstant zu den besten Werten aus Bordeaux

### Beschreibung:

Schon seit Langem gehört das Gut, das nur unweit des noch berühmteren Nachbarn Haut-Brion liegt, zu den absoluten Ikonen von Bordeaux. Die Weinberge befinden sich im Herzen der Appellation Pessac-Léognan und weisen eine hervorragende Exposition auf: Die einzigartigen Kiesböden bestehen aus unterschiedlichen Quarzitsorten und ruhen auf dicken Schichten aus Ton, Sand und Kalkstein, die eine hervorragende Drainage bieten. Neben dem prädestinierten Terroir spielen aber auch Erfahrung, Handwerk und Fingerspitzengefühl eine wichtige Rolle: Optimal ausgereifte und von Hand geerntete und nachsortierte Trauben sind für die grosse Klasse dieses Weines ebenso elementar wie die parzellenweise Vinifikation, die gründliche Verkostung aller Grundweine, die lange Reifung in Barriques und die kunstvolle Assemblage. So entsteht bei Château La Mission Haut-Brion Jahr für Jahr ein Ausnahmewein, der ebenso vollmundig und fleischig wie rund und samtig ist, mit perfekt eingepasster Eichenwürze und überaus raffinierter Tanninstruktur.

### Degustationsnotiz:

Dichtes Purpurrot mit rubinroten Reflexen. Was für ein betörender Duft nach Alpenheidelbeeren, Brombeergelee und dunklen Kirschen. Im zweiten Ansatz Lakritze, parfümierter Pfeifentabak und Nougatpralinen. Am Gaumen mit seidiger Textur, kakaoartigem Tanningeüst, karamellartiger Extrakt getragen von einer magischen Rasse. Im kaskadenartigen lang anhaltenden Finale ein Feuerwerk von blauen Beeren, Brasiltabak und tiefgründiger Mineralik. «The soul of a Premier Grand Cru! Since the start of the barrelaging process, this incredibly charming wine reminds us of the outstanding 2000 vintage, but with more density. A 2000+!» stellt Jean-Philippe Delmas stolz fest. Für mich dieses Jahr der beste Wein aus Pessac! - WeinWisser

### Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	Graves/Pessac Léognan
<b>Produzent:</b>	Château Mission Haut Brion
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 99/100, Antonio Galloni 95-97/100, James Suckling 98/100, Neal Martin 98-100/100
<b>Ausbau:</b>	20 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Rebsorte(n):</b>	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
<b>Artikelnummer:</b>	0480019

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château La Mission Haut-Brion

Cru Classé  
Pessac-Léognan AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Parker 99/100, Antonio Galloni 95–97/100,  
James Suckling 98/100, Neal Martin 98–100/100  
**Rebsorte(n):** Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 20 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine  
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann  
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll  
oder nicht.