



2019 Le Clarence de Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC, Second vin du Château Haut-Brion, Château Haut-Brion

Einer der besten “second vins”

Beschreibung:

Dieser Wein ähnelt Stil und Eleganz seinem “grossen Bruder”, dem legendären Grand Vin von Château Haut-Brion, zeigt aber eine frühere Trinkreife. Diese stilistische Verwandtschaft ist auch kein Wunder, denn erst bei der Fassauswahl wird zwischen Erst- und Zweitwein unterschieden. Opulent, würzig und dicht, dabei zugleich fein und voller Spannung – viel Aromatik, getragen von einer engmaschigen, aber weichen Tanninstruktur.

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.

Herkunftsland: Frankreich

Region: Bordeaux

Subregion: Graves/Pessac Léognan

Produzent: Château Haut Brion

Bewertung(en): James Suckling 96/100, Neal Martin 91–93/100, Parker 91/100, Antonio Galloni 92–94/100

Ausbau: 20 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0 %

Rebsorte(n): 72.8% Merlot, 16.3% Cabernet Franc, 10.9% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0292319

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Le Clarence de Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC
Second vin du Château Haut-Brion
Château Haut-Brion

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 96/100, Neal Martin 91–93/100,
Parker 91/100, Antonio Galloni 92–94/100
Rebsorte(n): 72.8% Merlot, 16.3% Cabernet Franc, 10.9%
Cabernet Sauvignon
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.