



## 2020 La Chapelle de La Mission Haut-Brion

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

Gesuchter Zweitwein aus bekanntem Hause

### Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur mit opaker Mitte und lila Rand. Verführerisches Bouquet nach Alpenheidelbeeren, frischem roten Kirschsaff und betörendem Veilchenparfüm, dahinter Lakritze, edle Cassiswürze und parfümierter Pfeifentabak. Am dichten Gaumen mit weicher Textur, engmaschigem Tanningerüst, feinsandiger Extraktfülle und muskulösem Körper, im Hintergrund zieht sich eine stützende Rasse entlang, zarte kernige Noten im Untergrund. Im gebündelten Finale blaubeerige Konturen, Wacholder und Estragon, Potentialwertung.

### 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>	Jeb Dunnock 95/100, Score 19/20, Antonio Galloni 91–93/100, James Suckling 93–94/100, Neal Martin 90/100, Parker 93/100, WeinWisser 18/20
<b>Ausbau:</b>	20 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	2027–2042
<b>Rebsorte(n):</b>	55.3% Cabernet Sauvignon, 44.7% Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	0570520

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **La Chapelle de La Mission Haut-Brion**

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

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Jeb Dunnock 95/100, Score 19/20, Antonio Galloni 91–93/100, James Suckling 93–94/100, Neal Martin 90/100, Parker 93/100, WeinWisser 18/20  
**Rebsorte(n):** 55.3% Cabernet Sauvignon, 44.7% Merlot  
**Trinkreife:** 2027–2042  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 20 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.