



## 2019 Château Haut-Brion Blanc

Pessac-Léognan AOC

**Degustationsnotiz:**

(st) Ein verführerisches Parfüm, Pampelmuse, ein Hauch Weingartenpfirsich und weisse Rosenblätter, Sternfrucht und Zitronengras. Am saftigen Gaumen mit balancierter Rasse, stützender Mineralik und energiegeladenen Körper. Im gebündelten fein aromatischen Finale Grapefruitzeste, Mandarine und edler Salznote.

**Passt zu:**

Toller Begleiter zu Geflügel, Fisch, Weichkäse und Blätterteiggebäck. Geniessen Sie diesen Wein auch zu Pasteten, Fischcarpaccio, Morchelsauce und Käsesoufflé.

**Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

**Herkunftsland:** Frankreich

**Region:** Bordeaux

**Subregion:** Graves/Pessac Léognan

**Produzent:** Château Haut Brion

**Bewertung(en):** James Suckling 100/100, Score 20/20, Antonio Galloni 97/100, Neal Martin 96/100, Parker 94/100

**Alkoholgehalt:** 14.0 %

**Rebsorte(n):**

**Artikelnummer:** 0361119

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Haut-Brion Blanc

Pessac-Léognan AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 100/100, Score 20/20, Antonio Galloni 97/100, Neal Martin 96/100, Parker 94/100  
**Rebsorte(n):**  
**Alkoholgehalt:** 14.0 %  
**Service:** Gekühlt bei 9-12 Grad servieren