



2015 Château Haut-Brion

1er Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

René Gabriel: «Gehört für mich an die Spitze der Premiers.»

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Wenn ich nicht gewusst hätte, dass ich da auf Haut-Brion auf einem Stuhl sitze und den Primeur verkoste, so hätte ich nasal eventuell glatt auf einen ganz grossen Kalifornier gesetzt. Das Bouquet; schwarze Schokolade, Minze und ein Hauch von Eucalyptus. Im Gaumen fleischig, massige Konturen, angerundete Tannine, aber auch genügend Gerbstoffe für ein sehr langes Leben, die Balance ist wunderbar, das nachhaltige, immer noch Konzentration zeigende Finale ist bereits jetzt schon mit viel dunklem Tabak und Heidelbeeren bestückt.

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): Parker 100/100, René Gabriel 19/20, Jeb Dunnock 100/100, James Suckling 97/100

Alkoholgehalt: 15.0 %

Trinkreife: 2024–2055

Artikelnummer: 0461615

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Haut-Brion

1er Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Parker 100/100, René Gabriel 19/20, Jeb
Dunnock 100/100, James Suckling 97/100
Trinkreife: 2024–2055
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.