



## 2013 Château Haut-Brion

1er Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

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

### Degustationsnotiz:

Dunkles Granat, recht satt in der Mitte, rubiner Rand. Delikat und dicht mit einer ansprechenden Tiefe, Edelhölzer, Mokka, Vanilleschote, feinste Brazil-Tabaknoten, zeigt eine schöne Harmonie im Nasenbild. Im Gaumen stoffig, eine tolle, recht warme Cabernetaromatik zeigend, dunkles Malz, Black Currant, langes aromatisches Finale. Gibt sich weit besser als das generelle Jahrgangsimago und gehört zu den unerwart grossen Editionen des Jahrganges. Zusammengefasst sind das Lobeshymnen an die Equipe, aber auch an das einzigartige, frühreife Terroir, was ein wesentlicher Joker beim Jahrgang 2013 war. Es war der erste Premier, welchen ich verkostete und es war für mich (noch) unlogisch diesem Wein 19-Punkte zu verleihen, weil ich dachte, dass eine solche Bewertung irgendwie nicht zu den proklamierten Vorgaben des Jahrganges passen würde. Als ich dann alle anderen Premiers aus dem Médoc im Kasten hatte, war für mich klar, dass dies der verdiente Sieger dieser teuren Elite sein muss.

### 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 Haut Brion
<b>Bewertung(en):</b>	René Gabriel 19/20, Wine Spectator 91–94/100, James Suckling 92–93/100
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2055
<b>Rebsorte(n):</b>	50% Merlot, 45.5% Cabernet Sauvignon, 4.5% Cabernet Franc
<b>Artikelnummer:</b>	0461613

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Haut-Brion**

1er Cru Classé  
Pessac-Léognan AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** René Gabriel 19/20, Wine Spectator 91–94/100,  
James Suckling 92–93/100  
**Rebsorte(n):** 50% Merlot, 45.5% Cabernet Sauvignon, 4.5%  
Cabernet Franc  
**Trinkreife:** Jetzt bis 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.