



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

2013 Château Haut-Brion

1er Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

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 Jahrgangsimage 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.

Bewertung(en):

René Gabriel 19/20, Wine Spectator 91-94/100, James Suckling 92-93/100

Herkunftsland:

Frankreich

Traubensorte(en):

50% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon, 4% Cabernet Franc

Alkoholgehalt:

15.0 %

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Service:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Trinkreife:

2024–2055

Produzent:

Domaine Clarence Dillon Château Haut-Brion

Originalgebinde:

6er-Holzbox

Artikelnummer:

0461613075B6000

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
Traubensorte(en): 50% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon, 4%
Cabernet Franc
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.