



2010 Château Haut-Bergey

Pessac-Léognan AOC

Legendärer 2010er Jahrgang – jetzt in perfekter Trinkreife

Degustationsnotiz:

Dunkles Granatrubin mit aufhellendem Rand. Offenes Bouquet mit edler Cassiswürze, Weichseln, Nelken und zarter Rauchnote. Im zweiten Ansatz Tabakblatt, frischer Waldboden, frisch gegerbtes Leder und Shiitakepilze. Am fleischigen Gaumen mit unterlegtem reifem Tannin und herrlicher Extraktfülle. Im fein aromatischen, gebündelten Finale mit getrockneten Pflaumen und stützender Mineralik.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Subregion:	Graves/Pessac Léognan
Produzent:	Château Haut-Bergey
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	54% Cabernet Sauvignon, 46% Merlot
Artikelnummer:	0124310

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Haut-Bergey

Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	54% Cabernet Sauvignon, 46% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.