



2010 Château Haut-Brion

1er Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Erinnert deutlich an den eigenen 1989

Beschreibung:

Unverwechselbar ist schon die konische Flaschenform dieses Hauses, doch vor allem lässt sich die Sonderstellung des Premier-Cru-Châteaux Haut-Brion daran ablesen, dass es als einziges der im Jahr 1855 klassifizierten Châteaux nicht im Bereich Médoc, sondern in der Appellation Pessac-Léognan liegt. Der Boden besteht aus einem viele Meter tiefen Kiesgrund, was dem Wein seinen unverwechselbaren Charakter verleiht. Zudem legt man bei Haut-Brion extrem viel Wert auf die Selektion und Vermehrung der besten Rebstöcke. Grossartige Voraussetzungen für einen komplexen Grand Vin, der sich stilistisch seit jeher durch Eleganz und Harmonie sowie eine Fülle von fruchtigen und erdigen Aromen auszeichnet.

Degustationsnotiz:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Die Farbe ist unglaublich dunkel im Vergleich selbst zu anderen Crus. Lakritze und Rauch, getrocknete Heidelbeeren, Black Currant, Korinthennoten. Cremiger Gaumen, die Säure zeigt sich, durch die enorme Fülle des Körpers, erstaunlich weich, schwarze Pfeffernoten und eine mineralische Anzeige im satten, fleischigen Extrakt, massive Konzentration.

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, Score 20/20, James Suckling 97/100
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Rebsorte(n):	57% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 20% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0461610

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Haut-Brion

1er Cru Classé

Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 100/100, Score 20/20, James Suckling 97/100
Rebsorte(n):	57% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 20% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
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.