



2006 Château Haut-Brion

1er Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

In seiner Art ein etwas konzentrierterer 1988er!

Degustationsnotiz:

Tiefes, dunkles Granat mit lila Schimmer und feinem Rand aussen. Dichtes, tiefes, angenehm konzentriertes Bouquet, tintiger Ansatz, Heidelbeeren, kühl und noch etwas reserviert, schwarze Hölzer und Vanilleschote im Hintergrund. Stoffiger Gaumen, viel präsent, aber doch wesentlich feinere Tannine als Mission aufweisend, fleischig, maskuline Züge, pfeffrige Säure, die Gerbsäuren verhacken sich richtig gehend im Extrakt und geben dem Zungenfluss eine sandige Note, aromatisches Finale.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de boeuf. 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 96/100, Wine Spectator 94/100, WeinWisser 18/20
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Rebsorte(n):	57% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 20% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0461606

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Haut-Brion

1er Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Parker 96/100, Wine Spectator 94/100,
WeinWisser 18/20
Rebsorte(n): 57% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 20%
Cabernet Franc
Trinkreife: Jetzt bis 2040
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.