



## 2007 Château Haut-Brion

1er Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Ein langlebiger Haut-Brion

### 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:

Sehr dunkles Granat, lila und violette Reflexe. Recht dichtes Bouquet mit einer gewissen, recht komplexen Aromenfülle im Ansatz, schwarzer Tee, dunkle Pflaumen, Palisandernoten, Teer und viel Brasil-Tabak, tief, dabei momentan etwas trocken, getrocknete Baumnussschalen im Untergrund. Im Gaumen erstaunliche Konzentration, fleischiger Körper, maskuliner als der Mission, was völlig unüblich ist, auf der Zunge eine schwarzbittere, aber Charakter verleihende Extraktnote, im Finale zwar sehr aromatisch, aber auch etwas mild ausklingend.

### 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 92/100, Vinum 18/20, Wine Spectator 91/100, WeinWisser 18/20

**Alkoholgehalt:** 13.0 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2026

**Rebsorte(n):** 57% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 20% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0461607

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Haut-Brion**

1er Cru Classé  
Pessac-Léognan AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Parker 92/100, Vinum 18/20, Wine Spectator 91/100, WeinWisser 18/20  
**Rebsorte(n):** 57% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 20% Cabernet Franc  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2026  
**Alkoholgehalt:** 13.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.