



2010 Château La Mission Haut-Brion

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Ein sehr grosser Pessac-Léognan

Degustationsnotiz:

Mitteldunkles Granat mit lila Reflexen in der Mitte und rubinem Schimmer am Rand. Delikates Bouquet, übt fast schon eine noble Zurückhaltung in der Nase, Edelhölzer, schwarze Schokolade und feine Tabaknuancen, etwas Holunder als Grundfrucht. Noch nie war ein Mission als Fassprobe so elegant und feingliedrig, schwarze Pflaumen, Lakritze, erst im zweiten Biss kommt das enorme Extrakt auf der Zunge zum Tragen, zeigt sich bis zum Schluss extrem tiefgründig und schwarzbeerig.

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 Mission Haut Brion
Bewertung(en):	James Suckling 100/100, René Gabriel 19/20
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	2023–2050
Rebsorte(n):	47% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 26% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0480010

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château La Mission Haut-Brion

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 100/100, René Gabriel 19/20
Rebsorte(n): 47% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 26% Cabernet Franc
Trinkreife: 2023–2050
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.