2006 Château La Mission Haut-Brion

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Einer der ganz grossen Bordeaux des Jahrgangs 2006.

Beschreibung:
Schon seit Langem gehört das Gut, das nur unweit des noch berühmteren Nachbarn Haut-Brion liegt, zu den absoluten Ikonen von Bordeaux. Die Weinberge befinden sich im Herzen der Appellation Pessac-Léognan und weisen eine hervorragende Exposition auf: Die einzigartigen Kiesböden bestehen aus unterschiedlichen Quarzitsorten und ruhen auf dicken Schichten aus Ton, Sand und Kalkstein, die eine hervorragende Drainage bieten. Neben dem prädestinierten Terroir spielen aber auch Erfahrung, Handwerk und Fingerspitzengefühl eine wichtige Rolle: Optimal ausgereifte und von Hand geerntete und nachsortierte Trauben sind für die grosse Klasse dieses Weines ebenso elementar wie die parzellenweise Vinifikation, die gründliche Verkostung aller Grundweine, die lange Reifung in Barriques und die kunstvolle Assemblage. So entsteht bei Château La Mission Haut-Brion Jahr für Jahr ein Ausnahmewein, der ebenso vollmundig und fleischig wie rund und samtig ist, mit perfekt eingepasster Eichenwürze und überaus raffinierter Tanninstruktur.
Degustationsnotiz:
Recht dunkles Granat mit violetten und purpurnen Reflexen. Nobles, fein rauchiges Bouquet, viel Lakritze, Brombeeren und Brombeerstauden, schwarze Hölzer, kühl wirkend, aber einen doch fast ausgereiften Cabernet zeigend. Im Gaumen viel Saft, deshalb anfänglich etwas leicht erscheinend, im Innern eine recht ungestüme Säure mit sanft metallischer Verbindung, dieselbe kapselige Note aufweisend wie schon der Zweitwein, trotz einer ersten Spontaneität sehr reserviert wirkend, eher hart und pelzig in der Textur, momentan eher vordergründig und ziemlich bourgeois.
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 Mission Haut Brion
Bewertung(en):	Parker 95/100, Score 20/20, WeinWisser 18/20
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Rebsorte(n):	60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0480006

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château La Mission Haut-Brion

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 95/100, Score 20/20, WeinWisser 18/20
Rebsorte(n):	60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch