



2006 Château La Mission Haut-Brion

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Einer der ganz grossen Bordeaux des Jahrgangs 2006.

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 Spontanität 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, 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, 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.