Le Clarence de Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC, Second vin du Château Haut-Brion

Una grande prestazione di questo Pessac

Beschreibung:
Lo stile e l'eleganza di questo vino ricordano quelli del suo \"fratello maggiore\", il leggendario Grand Vin de Château Haut-Brion, ma ha una maturità di beva più precoce. Questa somiglianza stilistica non sorprende, poiché è solo con la selezione delle botti che si fa la differenza tra il primo e il secondo vino. Opulento, speziato e denso, ma allo stesso tempo fine e pieno di tensione - molti aromi, portati da una struttura tannica stretta ma flessibile.
Degustationsnotiz:
Porpora intenso, centro opaco e riflessi violacei. Bouquet multidimensionale di ciliegia selvatica, tabacco da pipa profumato e violette, con note di cioccolato fondente e legno esotico. Complesso e vellutato al palato, con tannini stretti, estratto maturo, equilibrio robusto e corpo muscoloso. Fine astringenza nel finale compatto con aromi di ribes nero e dragoncello.
Ideale con:
Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.
.
Servierempfehlung:
Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine:	Francia
Appellation:	Grave
Produzent:	Second vin du Château Haut-Brion
Allevamento:	20 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Vol. alcolici:	15.0%
Varietà d'uva:	72.8% Merlot, 16.3% Cabernet Franc, 10.9% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0292319

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Le Clarence de Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC
Second vin du Château Haut-Brion

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 96/100, Antonio Galloni 92–94/100, Neal Martin 91–93/100, Parker 91/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	72.8% Merlot, 16.3% Cabernet Franc, 10.9% Cabernet Sauvignon
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	20 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

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