



Château Haut-Brion

1er Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Evoca un 1988, un po' più concentrato nel suo genere!

Beschreibung:

La forma conica delle bottiglie di questa casa è già di per sé inconfondibile, ma ciò che contraddistingue maggiormente il Premier Cru Château Haut-Brion è il fatto che, unico tra i châteaux classificati nel 1855, non si trova nella zona del Médoc, bensì nella denominazione Pessac-Léognan. Il terreno è costituito da uno strato di ghiaia profondo molti metri, che conferisce al vino il suo carattere inconfondibile. Inoltre, a Haut-Brion si attribuisce grande importanza alla selezione e alla moltiplicazione dei migliori vitigni. Condizioni ottimali per un Grand Vin complesso, che da sempre si distingue per lo stile elegante e armonioso e per la ricchezza di aromi fruttati e terrosi.

Degustationsnotiz:

Porpora scuro e profondo, con finissimi riflessi lilla. Bouquet denso, profondo e piacevolmente concentrato; attacco inchiostro con aromi di mirtillo, freschi e ancora di riserva; sostenuto da note di legno e vaniglia. Al palato è corposo, con tannini molto presenti; tratti carnosi e virili, acidità pepata. Finale aromatico.

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: Pessac-Léognan AOC

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2040

Varietà d'uva: 57% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 20% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0461606

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Haut-Brion

1er Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 96/100, Wine Spectator 94/100, WeinWisser 18/20
Varietà d'uva:	57% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 20% Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2040
Vol. alcolici:	14.5%
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.