



Château Haut-Brion

1er Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Ein ganz grosser, klassischer Haut-Brion

Beschreibung:

La forma conica della bottiglia è inconfondibile, ma la posizione speciale dello Château Premier Cru de Haut-Brion si riflette nel fatto che è l'unico degli châteaux classificati nel 1855 non nel Médoc, ma nella denominazione Pessac-Léognan. Il terreno è costituito da una base di ghiaia profonda diversi metri, che conferisce al vino il suo carattere incomparabile. Haut-Brion attribuisce inoltre grande importanza alla selezione e alla propagazione dei migliori vitigni. Buone condizioni per un Grand Vin complesso, da sempre caratterizzato da eleganza e armonia, oltre che da un'abbondanza di aromi fruttati e terrosi.

Degustationsnotiz:

Un bouquet molto complesso con note delicate di ribes nero appena colto, legno di sandalo e gelatina di sambuco. Il secondo naso rivela note di succo di marasca, tabacco leggero ed erbe secche. Il palato è vellutato e di grande complessità, impetuoso ed equilibrato, con tannini al cacao e perfettamente maturi e un corpo atletico. Un'esplosione di bacche scure nel finale lungo e concentrato, con astringenza reale, note minerali e succo di prugna.

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: 13.0%

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0461699

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Haut-Brion

1er Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	WeinWisser 19/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Vol. alcolici:	13.0%
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 decentarlo.