



2018 Château Haut-Brion

1er Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

René Gabriel: «Gehört für mich an die Spitze der Premiers.»

Abbinamenti:

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. .

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine: FR

Regione: Bordeaux

Sottoregione: Graves/Pessac Léognan

Produttore: Château Haut Brion

Valutazioni: Parker 100/100, Wine Spectator 98/100, Antonio Galloni 97/100, Jeb Dunnuck 98/100, James Suckling 99/100

Vinificazione: 22 Mesi in Barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 15.0 %

Maturità: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Varietà d'uva: 49.4% Merlot, 38.7% Cabernet Sauvignon, 11.9% Cabernet Franc

Numero di articolo: 0461618

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Haut-Brion

1er Cru Classé

Pessac-Léognan AOC

Origine: FR

Valutazioni: Parker 100/100, Wine Spectator 98/100, Antonio Galloni 97/100, Jeb Dunnuck 98/100, James Suckling 99/100

Varietà d'uva: 49.4% Merlot, 38.7% Cabernet Sauvignon, 11.9% Cabernet Franc

Maturità: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Viticultura: Tradizionale

Vinificazione: 22 Mesi in Barrique

Gradazione 15.0 %

alcolica:

Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.