



2016 Château Haut-Brion

1er Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

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

Nota di degustazione:

Purpur mit granatrottem Rand. Komplexes Brombeerbouquet mit Veilchen, erkaltetem Früchtetee und After-Eight-Touch. Was für ein royaler Wein! Erst diese Souplesse und cremige Textur am kräftigen Gaumen, dann explodiert er förmlich und zeigt Cassis, dominikanischen Tabak, Pflaumenhaut und Brombeermark. Er endet schliesslich in einem ewig langen, facettenreichen Finale, was seine grosse Sonderklasse unterstreicht. Der beste Wein aus Pessac-Léognan – mit klarer Tendenz zur Bestnote!

Abbinamenti:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:

Francia

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

Graves/Pessac Léognan

Produttore:

Château Haut Brion

Valutazioni:

Parker 100/100, WeinWisser 19.5/20, Jeb Dunnock 98+/100, James Suckling 100/100

Gradazione alcolica:

15.0 %

Maturità:

2026–2060

Numero di articolo:

0461616

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Haut-Brion

1er Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Origine: Francia
Valutazioni: Parker 100/100, WeinWisser 19.5/20, Jeb
Dunnuck 98+/100, James Suckling 100/100
Maturità: 2026–2060
**Gradazione
alcolica:** 15.0 %
Servizio: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.