



2020 Château Haut-Bages Libéral

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Gehört zu den Besten seiner Klasse

Nota di degustazione:

Purpur mit opaker Mitte und zartem Rand. Intensiver Duft nach frischem tasmanischem Bergpfeffer, edle Cassiswürze und Pflaumen. Im zweiten Ansatz betörende Fliedernote und Holundergelee. Am kraftvollen Gaumen mit cremiger Textur, fein sandiges Extrakt, dicht verwobene Muskelstränge überziehen den dichten Körper. Im gebündelten Finale schwarzbeerige Konturen, Wacholder und viel dunkle Mineralik.

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:

Pauillac

Produttore:

Château Haut Bages Libéral

Valutazioni:

James Suckling 97/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 96/100, Decanter 92/100, Parker 94/100, WeinWisser 18+/20

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

2027–2048

Varietà d'uva:

Numero di articolo:

0479720

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Haut-Bages Libéral

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 97/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 96/100, Decanter 92/100, Parker 94/100, WeinWisser 18+/20
Varietà d'uva:	
Maturità:	2027–2048
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.