

2012 Château Haut-Bages Libéral

5e Cru Classé, Pauillac AOC



Nota di degustazione:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Delikates Bouquet, viel Damassinepflaumen, Lakritze, dezent dropsig, eine tolle Süsse in der Nase, zeigt viele Facetten, es gibt sogar Spuren von gekochten Beeren. Im Gaumen geschmeidig, weich und anschmiegsam, die Tannine sind leicht sehnig, gebündeltes, langes Finale. Insgesamt ist das aber ein sehr gelungener Pauillac, welcher im letzten Jahrzehnt immer seinen Preis wert war. Kann eventuell noch zulegen.

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:	Parker 90/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 89-92/100, J. Robinson 16.5/20
Vinificazione:	16 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2038
Varietà d'uva:	72% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot
Numero di articolo:	0479712

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Haut-Bages Libéral

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 90/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 89-92/100, J. Robinson 16.5/20
Varietà d'uva:	72% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot
Maturità:	Jetzt bis 2038
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	16 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.