

2011 Château Haut-Bages Libéral

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Gehört zu den spannenden, attraktivsten Pauillac-Werten.



Nota di degustazione:

37 hl/ha. Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Sehr floral, Blutnoten im Untergrund, also auch fleischige Töne im Nasenbild zeigend, dunkle Rosen, etwas Trüffel und Rauchspuren. Fülliger Gaumen, blaubeeriges Extrakt, guter Rückhalt, zeigt Tannine wie bei einem grossen Jahr. Sehr gut gelungen.

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:	René Gabriel 18/20, Parker 89/100
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2048
Numero di articolo:	0479711

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Haut-Bages Libéral

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	René Gabriel 18/20, Parker 89/100
Maturità:	Jetzt bis 2048
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.