



2012 Château Haut-Brion

1er Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

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

Nota di degustazione:

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Erhabener Duft von Teer, dunklen Beeren, Lakritze, einem Hauch Korinthen, Brazil-Tabak. Im Gaumen unglaublich viel feiner als der Mission, hier ist es fraglos ein Premier-Cru, ausgeglichene Adstringenz, nachhaltiges Finale. Ein Meisterstück in einem schwierigen Umfeld.

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 98/100, René Gabriel 19/20, Wine Spectator 93–96/100

Gradazione alcolica:

15.0 %

Maturità:

Jetzt bis 2050

Numero di articolo:

0461612

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Haut-Brion

1er Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Origine: Francia
Valutazioni: Parker 98/100, René Gabriel 19/20, Wine Spectator 93–96/100
Maturità: Jetzt bis 2050
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.