



2011 Le Clarence de Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC, Second vin du Château Haut-Brion, Château Haut-Brion

Nota di degustazione:

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Wunderschönes Bouquet, viel Lakritze, schwarze Kirschen, ein Hauch Korinthen. Im Gaumen wunderschön ausgelegt, wirkt leicht, aber auch sehr elegant, viel Aromatik bei schlankem Körper. Er zeigt deutliche Aromenreflexionen von seinem grossen Bruder Haut-Brion.

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:	René Gabriel 17/20
Vinificazione:	im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2025
Varietà d'uva:	71% Merlot, 23% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Numero di articolo:	0292311

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Le Clarence de Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC
Second vin du Château Haut-Brion
Château Haut-Brion

Origine:	Francia
Valutazioni:	René Gabriel 17/20
Varietà d'uva:	71% Merlot, 23% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Maturità:	Jetzt bis 2025
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	im Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.