



2009 Château Larrivet Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

«Sleeper of the vintage» – Robert Parker

Nota di degustazione:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Die Frucht wirkt sehr reif, gekochte, schwarze Pflaumen mit einem Zimthauch vermischt. Im Gaumen eine Holunderbombe, Black Currant im fetten, dichten, aber erstaunlich feinen Extrakt. Da geht die Post ab - bei einem noch recht erschwinglichen Preis.

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:	
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Parker 91/100
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2028
Varietà d'uva:	57% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0451109

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Larrivet Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Parker 91/100
Varietà d'uva:	57% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc
Maturità:	Jetzt bis 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.