



## 2009 Le Clarence de Haut-Brion

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

### Nota di degustazione:

Delikates Bouquet, schwarze Kirschen, Rosenholz, Havannatouch und schöne Zedernoten. Im Gaumen noch leicht mehlig, viel schwarze Pflaumenschalen und reife Zwetschgen, Schokobitterkeit im aromatischen Nachklang. Zeigt viel Haut-Brion-Reflektionen vom Grundgeschmack her. Das ist seit kurzem der neue Zweitwein von Haut-Brion nachdem er Jahrzehnte lange Bahans Haut-Brion hiess.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	Graves/Pessac Léognan
<b>Produttore:</b>	Château Haut Brion
<b>Valutazioni:</b>	Parker 92/100, Wine Spectator 90-93/100
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2024
<b>Varietà d'uva:</b>	46% Merlot, 39% Cabernet Sauvignon, 13% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
<b>Numero di articolo:</b>	0292309

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Le Clarence de Haut-Brion**

Pessac-Léognan AOC  
Second vin du  
Château Haut-Brion

**Origine:** Francia  
**Valutazioni:** Parker 92/100, Wine Spectator 90-93/100  
**Varietà d'uva:** 46% Merlot, 39% Cabernet Sauvignon, 13% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot  
**Maturità:** Jetzt bis 2024  
**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.