



## 2020 Château Haut-Brion

1er Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Folgerichtig die Bestnote!

### Beschreibung:

Unverwechselbar ist schon die konische Flaschenform dieses Hauses, doch vor allem lässt sich die Sonderstellung des Premier-Cru-Châteaux Haut-Brion daran ablesen, dass es als einziges der im Jahr 1855 klassifizierten Châteaux nicht im Bereich Médoc, sondern in der Appellation Pessac-Léognan liegt. Der Boden besteht aus einem viele Meter tiefen Kiesgrund, was dem Wein seinen unverwechselbaren Charakter verleiht. Zudem legt man bei Haut-Brion extrem viel Wert auf die Selektion und Vermehrung der besten Rebstöcke. Grossartige Voraussetzungen für einen komplexen Grand Vin, der sich stilistisch seit jeher durch Eleganz und Harmonie sowie eine Fülle von fruchtigen und erdigen Aromen auszeichnet.

### Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur mit opaker Mitte und lila Reflexen. Dicht verwobenes Bouquet mit schwarzbeierigen Konturen und tiefgründiger Terroirwürze. Im zweiten Ansatz edle Cassisblüten, Lakritze und dunkle Schokotrüffel. Am sublimen Gaumen mit samtiger Textur, reifer Extraktfülle, engmaschigem Tanningerüst, perfekt stützender Rasse. Ein Körper, wie ein Modellathlet. Im vielschichtigen Finale Wildkirsche, schwarze Olive, dunkle Mineralik und eine königliche Adstringenz.

### Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Region:** Bordeaux

**Subregion:** Graves/Pessac Léognan

**Produzent:** Château Haut Brion

**Bewertung(en):** James Suckling 100/100, Score 20/20, Decanter 97/100, Jeb Dunnock 100/100, Parker 99/100, WeinWisser 20/20

**Ausbau:** 18 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 15.0 %

**Trinkreife:** 2030–2060

**Rebsorte(n):** 49% Merlot, 44% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0461620

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Haut-Brion

1er Cru Classé  
Pessac-Léognan AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 100/100, Score 20/20, Decanter 97/100, Jeb Dunnock 100/100, Parker 99/100, WeinWisser 20/20  
**Rebsorte(n):** 49% Merlot, 44% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc  
**Trinkreife:** 2030–2060  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 18 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 15.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.