



## 2015 Château Haut-Brion

1er Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Ein ganz grosser, klassischer Haut-Brion

### 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:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Wenn ich nicht gewusst hätte, dass ich da auf Haut-Brion auf einem Stuhl sitze und den Primeur verkoste, so hätte ich nasal eventuell glatt auf einen ganz grossen Kalifornier gesetzt. Das Bouquet; schwarze Schokolade, Minze und ein Hauch von Eucalyptus. Im Gaumen fleischig, massige Konturen, angerundete Tannine, aber auch genügend Gerbstoffe für ein sehr langes Leben, die Balance ist wunderbar, das nachhaltige, immer noch Konzentration zeigende Finale ist bereits jetzt schon mit viel dunklem Tabak und Heidelbeeren bestückt.

### 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):** Parker 100/100, Score 20/20, Jeb Dunnuck 100/100, James Suckling 97/100, René Gabriel 19/20

**Alkoholgehalt:** 15.0 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2055

**Rebsorte(n):**

**Artikelnummer:** 0461615

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Haut-Brion**

1er Cru Classé  
Pessac-Léognan AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Parker 100/100, Score 20/20, Jeb Dunnock  
100/100, James Suckling 97/100, René Gabriel  
19/20  
**Rebsorte(n):**  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2055  
**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.