



## 2006 Château Haut-Brion

1er Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

In seiner Art ein etwas konzentrierterer 1988er!

### 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, dunkles Granat mit lila Schimmer und feinem Rand aussen. Dichtes, tiefes, angenehm konzentriertes Bouquet, tintiger Ansatz, Heidelbeeren, kühl und noch etwas reserviert, schwarze Hölzer und Vanilleschote im Hintergrund. Stoffiger Gaumen, viel präsent, aber doch wesentlich feinere Tannine als Mission aufweisend, fleischig, maskuline Züge, pfeffrige Säure, die Gerbsäuren verhacken sich richtig gehend im Extrakt und geben dem Zungenfluss eine sandige Note, aromatisches Finale.

### 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 96/100, Score 20/20, Wine Spectator 94/100, WeinWisser 18/20

**Alkoholgehalt:** 14.5 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2040

**Rebsorte(n):** 57% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 20% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0461606

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Haut-Brion**

1er Cru Classé  
Pessac-Léognan AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Parker 96/100, Score 20/20, Wine Spectator 94/100, WeinWisser 18/20  
**Rebsorte(n):** 57% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 20% Cabernet Franc  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2040  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.