



## 2009 Château Haut-Brion

1er Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Ein beruhigender Klassiker im ganz grossen Stil

### 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:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Um Nuancen dunkler als Mission. Delikates Schwarzeerenbouquet, Lakritze, Korinthen, Rauch und Sommertrüffelnoten. Im Untergrund tief schürfende Teernuancen, zeigt sich barock im Ansatz. Im Gaumen klassisch, hochfein, elegante Tannine die sich schon mit dem fülligen Körper in einer wunderschönen Harmonie präsentieren. 46% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 14% Cabernet Franc, 47 hl/ha.

### 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, Falstaff 98–100/100, Wine Spectator 98/100, WeinWisser 19/20

**Alkoholgehalt:** 14.5 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2050

**Rebsorte(n):** 46% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 14% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0461609

## 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, Falstaff  
98–100/100, Wine Spectator 98/100,  
WeinWisser 19/20  
**Rebsorte(n):** 46% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 14%  
Cabernet Franc  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2050  
**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.