

DRINKS.

Château Haut-Brion Pessac-Léognan AOC 1er Grand Cru Classé 2018 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	500025
Alkoholgehalt	14.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Bordeaux
Abfüller	Clarence Dillon Wines, Pavillon Dillon, 3, rue Avison / 33400, Talence, Frankreich
Marke	Château Haut-Brion
Typ	Rotwein
Allergene	Enthält Sulfite
Degustationsnotiz	Intensives dunkelrot mit würzig komplexem Bouquet reifer dunkler Früchte. Am Gaumen anfangs weich und gut strukturiert, vollmundig und weiche Tannine. Langer Abgang mit reichhaltigen Aromen.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	49.4% Merlot, 38.7% Cabernet Sauvignon und 11.9% Cabernet Franc
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben



Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2018
Passend zu	Käse, Rotes Fleisch, Wild

Beschreibung

Château Haut-Brion befindet sich in Pessac, nur wenige Kilometer von Bordeaux entfernt, ist der älteste Weinberg der Region. Als Clarence Dillon 1935 das Château Haut-Brion kaufte, restaurierte er es aufwendig zu seinem früheren Glanz. Um auch den Weinberg zu neuem Leben zu erwecken, holte er sich Unterstützung von Georges Delmas. Er war ein erstklassiger Kellermeister und lebte bereits seit 1923 am Anwesen. Heute übernimmt diese Aufgabe sein Enkel Jean-Philippe und auch das Weingut selbst befindet sich heute durch Prinz Robert de Luxembourg in der vierten Generation der Familie. Die ersten Reben tauchten auf den kieseigenen Hügeln bereits im ersten Jahrhundert auf. 1521 wurde der erste Vintage des Weinguts abgefüllt, das nach seinem Terroir und nicht dem Weingutbesitzer benannt wurde. Es war die erste Luxusweinmarke in der Zeit. Es vergingen jedoch ein paar Jahre, bis Château Haut-Brion der bekannte Grand Cru wurde. Dies ist vor allem Jaques de Pontac zu verdanken, der den heutigen Weinberg absteckte und das Château errichtete. Die Reben gedeihen auf Kieselerde mit Quarzanteilen, Ton, Sand sowie Kalk an der Garonne. Dieser Haut-Brion Pessac-Léognan AOC 1er Grand Cru Classé wird aus Merlot, Cabernet Sauvignon sowie Cabernet Franc gekeltert, die von Anfang September bis Anfang Oktober geerntet werden. Das Frühjahr dieses Jahrgangs war vor allem von Stürmen gezeichnet und die Anbausaison startete zunächst gut. Doch wurde sie durch Hagel im Mai verlangsamt. Dennoch erholten sich die Reben und konnten im Juni wunderbar blühen, um später zu einem feinen Haut-Brion verarbeitet zu werden.