



Château Haut-Brion 2014

CHF 387.70 | 10 cl = CHF 51.69

Je nach Entwicklung des Weins riecht man Cassis, Brombeeren, Pflaumen und die typischen Haut-Brion-Aromen von Trüffel, Jod, Tabak und Rauch. Sehr kompakter Wein. Um diesen Wein richtig kennen und schätzen zu lernen, ist es sinnvoll, sich sein Urteil nicht beim ersten Kontakt zu bilden.

| | |
|-----------------|--|
| Produzent | Château Haut-Brion |
| Kategorie | Rotwein |
| Land | Frankreich |
| Region | Bordeaux |
| Subregion | Graves |
| Klassifizierung | AC |
| Jahrgang | 2014 |
| Flaschengrösse | 75 cl |
| Alkohol | 14.5000 % |
| Trinktemperatur | 16° - 18° |
| Lagerfähigkeit | bis 2054 |
| Traubensorten | Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc |
| Allergie-Infos | enthält Sulfite |
| Artikelnummer | 255564 |
| Passt zu | edlen Fleischstücken, Schmorgerichten, Kalbfleisch, Rind, Lamm |



Vinifikation

18 bis 22 Monate in ca. 80% neuen Barriques.

Terroir

Auf einer Terrasse, die von zwei kleinen Kuppen überragt und von zwei Bächen begrenzt wird, kamen schon sehr früh in der Geschichte die Menschen und entdeckten die Vorzüge dieser winzigen Quarzkiesel namens "Graves". Bereits in der gallo-römischen Epoche entstand der Begriff des Terroirs. Er wurde später in Burdigala (Bordeaux) bestätigt, als diese Terrasse in mittelalterlichen Manuskripten und alten Karten als "Haut-Brion" bezeichnet wurde. Die Legende war geboren...





Geschichte

Als im September 1939 der Zweite Weltkrieg ausbrach, liess Clarence Dillon, ursprünglich Bankier aus New York, Château Haut-Brion zu einem Krankenhaus umbauen, um verwundete Offiziere der französischen Armee aufzunehmen. Kein anderes, so prestigeträchtiges Weingut war ähnlich lange mit einer amerikanischen Familie verbunden, die Frankreich und seine Lebensart liebt.

