



Château Haut-Brion 2019

CHF 660.00 | 10 cl = CHF 88.00

Er hat eine satte granatrote Farbe und wirkt zu Beginn unglaublich schüchtern und zurückhaltend. Er braucht einiges an Überredung, um Noten von dunklen, schokoladenüberzogenen Kirschen, Brombeerkonserven, Holzrauch und Sandelholz zu enthüllen, bevor er in ein großes Feuerwerk aus Eisenerz, Kreuzkümmel, Johannisbeergelee, rote Rosen, Oolong-Tee und Sichuan-Pfeffer-Düfte sowie ein Hauch von Kardamom startet. Der mittlere bis vollmundige Gaumen liefert exquisit reife, feinkörnige Tannine mit einer lebendigen Frische, das die dicht gewundenen, erdüberzogenen schwarzen Fruchtschichten unterstützt, sehr lang und mineralisch im Abgang.

Produzent	Château Haut-Brion
Kategorie	Rotwein
Land	Frankreich
Region	Graves
Subregion	Pessac-Léognan
Klassifizierung	AC
Jahrgang	2019
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	14.5000 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2063
Traubensorten	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	163369
Passt zu	Käse, edlen Fleischstücken
Bewertungen	Robert Parker 99/100 Decanter 97/100 James Suckling 100/100



Vinifikation

18 bis 22 Monate in 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.

