



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2010er Château La Mission Haut Brion Cru Classé

Château La Mission Haut-Brion Bordeaux

Artikelnummer	235633-2010
Kartoninhalt (Fl.)	6 Holzkiste
Alkohol	15 % vol.
Farbe	rot
Temperatur	16-18°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	Bordeaux Die über 100.000 Hektar große Rebfläche von Bordeaux in Südwestfrankreich bringt eine reizvolle Vielfalt von unterschiedlichen Weinen hervor. Neben den hochgepriesenen roten Gewächsen genießen auch die Weißweine einen guten Ruf.
Region	Pessac-Léognan Das AOC Gebiet Pessac-Léognan liegt in der Region Graves im Süden der Stadt Bordeaux. Obwohl die AOC ein der jüngsten in Bordeaux ist, ist es die Wiege des Weinbaus in der Region. Weinbau wurde hier erstmals 1382 erwähnt, dabei wurde auch das Weingut von Bertrand de Goth, dem späteren Papst Clemens V. genannt. Etwa drei Viertel der Rebfläche entfällt auf rote Rebsorten, sowie ein Viertel auf weiße Rebsorten.
Klassifikation	Appellation d'Origine Contrôlée Entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.
Jahrgang	2010 Klimatisch gesehen war es ein ausgewogenes Jahr ohne Hitzephasen mit wenigen Niederschlägen. Kurz vor der Ernte gab es hier und da einen erfrischenden Regen, was ganz und gar nicht von Nachteil war. Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc erfreuten sich bester Reifewerte. Fachleute bezeichnen den grandiosen 2010er als modernen Klassiker und nennen den Jahrgang in einem Atemzug mit 1990, 1982 und sogar 1947.
Erzeuger	Château La Mission Haut-Brion Das Château gehört seit 1983 zur Domaine Clarence Dillon. Es liegt in den Gemeinden Talence und Pessac im Südwesten von Bordeaux. Das Anwesen liegt gegenüber von Château Haut-Brion und teilt mit ihm das gleiche Terroir. Rund 27 ha sind mit roten Rebsorten bepflanzt und knapp 3 ha mit Sauvignon Blanc und Sémillon. Der Zweitwein nennt sich La Chapelle de La Mission Haut-Brion. Er wird vorwiegend aus den jungen Reben des Weinguts erzeugt.
Beschreibung	Dunkle granatrote Farbe, leuchtend, komplexes Frucht Bouquet mit reifen dunklen Beeren, Creme de Cassis, Zwetschgen eingekocht und schwarzen Kirschen. Ein unglaublich großes Potenzial ist sofort am Gaumen spürbar. Es entwickeln sich zunächst balsamische Noten wie Bleistift und Spuren von Wildeder. Am Gaumen ist er vollmundig, rund und fleischig. Seine lebendige Säure ist wunderschön angebunden und harmonisch. Er ist wunderbar konzentriert mit moderaten Tanninen und langem Nachhall.
Empfehlung	Trinktemperatur 16 Grad Celsius-18 Grad Celsius, 1-2 Stunden vorher öffnen, gerne dekantieren. Optimale Trinkreife 2017 - 2050. Rinderfilet, Lamm oder Wild kurz gebraten mit geschmortem Gemüse, und kräftigem Bratenjus. Gereifter Hartkäse aus Rohmilch oder aromatischer halbfester Schnittkäse passt auch sehr gut dazu.

Zutatenliste

Stand 28.11.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de
Web www.Schlumberger.de

Stand 28.11.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20

53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0

Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de

Web www.Schlumberger.de