



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2017er Château La Mission Haut Brion Cru Classé

Château La Mission Haut-Brion Bordeaux

Artikelnummer	235633-2017
Kartoninhalt (Fl.)	6 Holzkiste
Alkohol	14 % vol.
Farbe	rot
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	<p>Bordeaux</p> <p>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.</p>
Region	<p>Pessac-Léognan</p> <p>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.</p>
Klassifikation	<p>Appellation d'Origine Contrôlée</p> <p>Entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.</p>
Jahrgang	2017
Erzeuger	<p>Château La Mission Haut-Brion</p> <p>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.</p>
Beschreibung	<p>Dichtes Purpurot mit granatroten Reflexen, leuchtend im Glas. Das Bouquet ist geprägt mit schwarzen Waldbeeren, balsamischen Noten, Unterholz. Anklänge vom Rauch, würzig, feine Noten von schwarzen Pfeffer und dunklen Dörrobst. Am Gaumen eröffnen sich florale Noten mit Veilchenblüten, dunklen Rosen, reifer, eher kandierte Früchte. Wunderbar saftig und maskulin, Säure ist lebendig und stützend, die Tannine sind deutlich. Der Nachhall ist sehr lang und intensiv.</p>
Empfehlung	<p>Trinktemperatur 16-18 Grad Celsius. Dekantieren. Passt sehr gut zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zum Entenconfit oder reifem Hartkäse. Optimale Trinkreife 2024- 2049.</p>

Stand 15.04.23. 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