



WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

## 2009er La Clarté de Haut-Brion Blanc

# Château Haut-Brion Bordeaux

Artikelnummer 235690-2009 Kartoninhalt (FI.) 6 Holzkiste 13,5 % vol. Alkohol weiss Farbe Temperatur 10-12°C

5-25 Jahre (bei opt. Bedingungen) Lagerung

Enthält:

## **Anbaugebiet**

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.

### 2009 **Jahrgang**

Ein großer Jahrgang! Nach einem für die Region eher untypischen nassen Winter und zum Teil Hagel im Frühjahr war der Sommer warm, trocken und sonnig. Durch den nassen Frühling hatte der Boden genügend Wasser gespeichert, um die Reben trotz des heißen Sommers bis September zu versorgen und wachsen zu lassen. Der Herbst begann ruhig bei optimalem Wetter und die Trauben konnten ohne Eile gelesen und selektioniert werden. Die Weine zeigen sich schwer und kraftvoll, schön geschmeidig mit voller Frucht und guter Säurestruktur. Ein hochinteressanter sensationeller Jahrgang!

## Erzeuger Château Haut-Brion

Der Wein dieses knapp 43 Hektar großen Gutes auf einer kiesigen Anhöhe nahe der Stadtmitte befindet sich seit 1935 im Besitz der amerikanischen Bakiers-Familie Dillon. Zu dieser Familie gehört auch seine königliche Hoheit Prince Robert de Luxembourg, der seit seinem 18. Lebensjahr die Geschicke des Gutes leitet. Es wurde Mitte der Neunziger Jahre vollkommen renoviert und fachlich auf den neusten Stand gebracht, so dass es heute zu den prachtvollsten Gütern in Bordeaux gehört û dem Wein entsprechend. Robert Parker: 92/100 & WineSpectator: 89-92 Punkte

### Leuchtend goldgelbe Farbe. In der Nase Aromen von Pfirsich, Apfel und tropischen Früchten. Am Gaumen Beschreibung

intensives, gereiftes Aroma und ausbalancierte Struktur. Langer Abgang.

## Leicht gekühlt bei 10 bis 12 Grad Celcius servieren. Ausgezeichneter Speisebegleiter zu Geflügel, **Empfehlung**

Schweinefleisch, magerem Fisch und Salaten. Trinkreife jetzt bis 2030.

Stand 15.04.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Postfach 11 20 Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0 53333 Meckenheim Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177 Email support@schlumberger.de Web www.Schlumberger.de