VININFORMATION



Château Haut Brion Rouge

Château Haut Brion

Pessac - Leognan, Bordeaux, Frankrig

Pessac - Leognan er en underregion i Graves og ligger i den nordligste del af Graves. Pessac - Leognan er hjemsted for den eneste 1. cru placeret udenfor Medoc. Graves blev klassificeret som AOC i 1959 og der blev lavet en klassifikation "Graves Classification of 1959" (gældende for Pessac-Leognan), som spejle sig i Medocs berømte 1855 klassifikation, hvor kun Medoc slotte er på. I klassifikationen var det vinen og ikke huset der blev bedømt, men det er dog stadig dels prisen, der var afgørende for de enkelte vinslottes placering og ret til at bruge Grand Cru Classé på deres etiket.

Château Haut Brion var verden første luksus brand, tilbage i 1521 og Dalmas familien (nu 3. generation har sørget for enestående kontinuitet og imponerende høj kvalitet i alle årgange siden 1924. Selv i de mere problematiske årgange har de sørget for at Château Haut-Brion altid har været en fløjlsblød oplevelse, og kigger man ned over de vurderinger som notabiliteter som Robert Parker, James Sukring, Job Dunn Uck, Wine Separator og Wine Entusiast har kastet efter vinen vil man se at Château Haut-Brion kommer ud med den højeste gennemsnits score blandt alle vinene fra 1855 klassifikationen.

"The 2016 Haut-Brion is blended of 56% Merlot, 37.5% Cabernet Sauvignon and 6.5% Cabernet Franc. Medium to deep garnet-purple colored, the nose is at once profound and arresting, offering drop-dead gorgeous Morello cherries, lilacs and red rose scents with a core of Black Forest cake, warm blackcurrants and blueberry preserves plus wafts of sandalwood and underbrush. Medium-bodied, the elegantly crafted palate is completely packed with intense floral, mineral and cassis-laced flavors with a firm frame of very finely pixelated tannins and seamless freshness, finishing very long and achingly stunning." 100 points. Review fra november 2018 af Lisa Perrotti-Brown, Robertparker.com

Druesort:	46,3 % Cabernet Sauvignon, 34,8% Merlot og 18,9% Cabernet Franc
Vinifikation:	Lagret 20 måneder på nye franske træfade
Smagsnoter:	



SIGURD MÜLLER
VINHANDEL A/S