

HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55



Château Haut-Brion, Pessac-Léognan 1er cru classé rouge

Region: Bordeaux
Erzeuger: Château Haut-Brion - Pessac-Léognan
Alkoholgehalt: 14,5 % vol.
Rebsorten: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Bestell-Nr.: FBX190106

Parker: „The 2006 Haut-Brion was somewhat closed when I tasted it, especially when compared to its blockbuster rival/sibling, La Mission Haut-Brion. The Haut-Brion is a tannic, backward wine at present revealing classic notes of smoke, scorched earth, liquid minerals, plums, currants, and cherries, medium body, and sensational purity as well as concentration. The high tannins will no doubt soften with aging in barrel, and, as Haut-Brion often does, the wine should expand and put on weight. While not as superb as the 2005 or 2000, the 2006 appears to be built along the lines of the 1996. Anticipated maturity: -2030+.” 96 Punkte Jancis Robinson: „The grand vin represents 59% of total production. Firm deep crimson. Complex rather hidden nose – savoury and embryonic, tobacco perhaps. Round and lively – rather charming already on the palate. Lively fresh tannins on the finish and sufficient fruit in the middle to give one confidence to believe that the wine will eventually be well balanced. Certainly pretty inky overall though – the difference between it and La Mission is the fruit weight in the middle. Elegant rather than angular. More solid matter and a little more gravitas and majesty than La Mission.” 18/20 Punkte WeinWisser: „Tiefes, dunkles Granat mit lila Schimmer, feiner Rand aussen. Dichtes, tiefes, angenehm konzentriertes Bouquet, tintiger Ansatz, Heidelbeeren, kühl und noch etwas reserviert, schwarze Hölzer und Vanilleschote im Hintergrund. Stoffiger Gaumen, viel präsent, aber doch wesentlich feinere Tannine als beim Mission, fleischig maskuline Züge, pfeffrige Säure, Gerbsäuren dem Zungenfluss eine sandige Note gebend, aromatisches Finale, sehr langlebig, Geduld und auch Toleranz verlangend. In den letzten Jahren war man sich nämlich gewöhnt, dass die Premier Crus sehr, sehr fein sind und somit auch „zu jung“ schon recht viel Freude machen; der 2006er Haut-Brion wird in den ersten 15 Jahren sicher wenig Freude machen, und auch danach wird er sich nur zu währschaften Speisen offenbaren. Sind die Tannine aber richtig verdaut, wird der Wein 19 Punkte erreichen. In der Art ein etwas konzentrierterer 1988er.” 18/20 Weinwisser-Punkte

