

# Chateau Larrivet Haut Brion Pessac-Léognan AOP trocken, Rotwein

## Besonderes zum Wein

Die Cuvée besteht aus Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc, die auf dem 61 Hektar großen, kieshaltigen Lehmboden gedeihen. Das durchschnittliche Alter der Rebstöcke von 35 Jahren garantiert eine optimale und tiefgründige Qualität. Um sicherzustellen, dass nur die besten Trauben verwendet werden, ernten erfahrene Erntehelfer sie von Hand und sortieren sie gründlich, bevor sie im Weingut mit modernen, optischen Sortiertechnologien weiter selektiert werden. Nach einer 12-tägigen Fermentation entsteht ein Wein mit frischer, strukturierter Persönlichkeit, der eine beeindruckende Alterungsfähigkeit aufweist.

## So schmeckt der Wein

Das dunkle Rubinrot zieht die Augen an, während ein Duftspektakel von schwarzen Früchten, Lakritz, grünem Pfeffer und Menthol die Nase betört. Diese Vielfalt an Aromen erzeugt eine einladende Atmosphäre und weckt die Lust auf den ersten Schluck. Auf der Zunge entfaltet sich dann der Wein mit saftiger Fülle und einem ausgewogenen Geschmack. Das samtige Mundgefühl verleiht ein Gefühl von Eleganz und Wärme. Genießen ihn mit einer köstlichen Entenbrust in fruchtiger Beerensoße oder zu einem vegetarischen Braten mit Grillgemüse und Polenta.

- **Art:**Rotwein <sup>①</sup>
- **Qualitätsstufe:**Appellation d'Origine Contrôlée
- **Herkunft:**Frankreich
- **Anbaugebiet:**Bordeaux
- **Region:**Pessac-Léognan
- **Rebsorte:**Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc
- **Geschmacksrichtung:**trocken
- **Gebindegröße:**0,75-l-Flasche
- **Serviertemperatur:**14 - 16 °C
- **Speiseempfehlung:**Ente, Braten, Polenta