



Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Gehört klar zur Top-Liga in Pessac-Léognan

Beschreibung:

Château Haut-Bailly ist eine Ikone der Appellation Pessac-Léognan und bekannt für seine aussergewöhnlich balancierten und langlebigen Weine. Die Böden bestehen aus sandig-kiesigem Terroir mit eisenhaltigen Anteilen, das die Reben tief wurzeln lässt. Diese geologische Struktur verleiht den Weinen gleichermaßen Präzision wie auch Komplexität. Haut-Bailly war eines der ersten Bordeaux-Weingüter, das ganz modern mit nachhaltigen Praktiken in den Weinbergen gearbeitet und dabei doch die klassisch aristokratische Stilistik der Region bewahrt hat.

Aromenprofil:

Was für ein verführerischer Duft, schwarze Johannisbeere, dunkle Kirsche, Majoran und wilder Salbei, dahinter heller Tabak, zarte Grafitnoten und Preiselbeersaft. Am komplexen Gaumen straff ausgerichtet mit samtiger Textur und engmaschigem Tanningerüst, viel Spannung aufbauend, mit balancierter Rasse bei durchtrainiertem Körper. Im konzentrierten, langanhaltenden Finale mit kleinen schwarzen Beeren, dunkler Mineralik und erhabener Adstringenz.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	Graves/Pessac Léognan
Produzent:	Pessac-Léognan AOC
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	2030-2055
Artikelnummer:	0479823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: James Suckling 98/100, Neal Martin 96-98/100,
Vinum 98/100, WeinWisser 19/20
Trinkreife: 2030-2055
Alkoholgehalt: 14.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 16 bis 18°C.