



Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Die eiserne Faust im Samthandschuh

Beschreibung:

Château Haut-Bailly gehört seit Jahrzehnten zu den stilistischen Referenzen von Pessac-Léognan. Anders als viele grosse Bordeaux-Weine definiert sich Haut-Bailly nicht über Power oder Opulenz, sondern über Eleganz, Finesse und eine bemerkenswerte innere Ruhe. Der Jahrgang 2025 verkörpert die Philosophie des Hauses auf ideale Weise: Aromatische Konzentration, enorme Substanz und Struktur gehen hier mit Frische, Präzision und Balance eine höchst attraktive Verbindung ein. Genau darin liegt die Faszination von Haut-Bailly 2025. Hinter seiner scheinbar mühelosen Eleganz und zeitlosen Noblesse verbirgt sich enormes Potenzial. Der Wein beeindruckt nicht durch Lautstärke, sondern durch Tiefe, Harmonie und seine selbstverständliche Grösse. Oder anders gesagt: Dieser Pessac-Léognan ist die sprichwörtliche eiserne Faust im Samthandschuh.

Aromenprofil:

Unglaublich feines Parfüm, frischgepflückte rote Kirsche, betörender Cassisduft, Red Currant, dahinter zarter Veilchenduft und Estragon. Am delikaten Gaumen mit unglaublicher Reinheit, engmaschigem Tanningerüst, mittlerem Körper. Im konzentrierten Finale verschlankt sich der Pessac-Léognan, Schattenmorellensaft, Estragon, heller Tabak und erhabene Eleganz.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de boeuf. 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

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Trinkreife: 2030-2065

Rebsorte(n): 55% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 5% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot

Artikelnummer: 0479825

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: Vinum 99/100, Decanter 98/100, Jeb Dunnock 97-99/100, James Suckling 98-99/100, WeinWisser 19+/20
Rebsorte(n): 55% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 5% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot
Trinkreife: 2030-2065
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.