



## Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Der Pessac-Léognan-Klassiker

### 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.

### Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Grossartiges Bouquet, reife Kirschen, Kaffeenoten, Edelhölzer, dunkle Rosen, eine schöne Fruchtsüsse anzeigend, mineralisch. Delikater Gaumen, schon fast tänzerisch, kleine rote Beeren, die Tannine zeigen jetzt feine Muskeln, wirkt auf den ersten Anblick nicht besonders tief, das mag auch an seinen grundlegenden burgundischen Anlagen liegen. Ein ernst zu nehmender Haut-Bailly welcher dazu neigt eventuell unterschätzt zu werden. Gewisse Parallelen zum 2005er sind vorhanden. Also könnte er dann noch einen Punkt zulegen.

### Passt zu:

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

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** Graves/Pessac Léognan

**Produzent:** Pessac-Léognan AOC

**Trinkreife:** Jetzt bis 2040

**Rebsorte(n):** 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot

**Artikelnummer:** 0479812

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé  
Pessac-Léognan AOC

|                     |                                                                                                                                                       |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>    | Frankreich                                                                                                                                            |
| <b>Ratings:</b>     | Parker 96/100, James Suckling 94/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 90-93/100                                                                    |
| <b>Rebsorte(n):</b> | 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot                                                                                                                    |
| <b>Trinkreife:</b>  | Jetzt bis 2040                                                                                                                                        |
| <b>Servier:</b>     | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |