



## Château Haut-Bailly

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:

Dunkles Granat, recht satt in der Mitte, rubiner Rand. Fein toastiger Beginn, rote Pflaumen, helle Edelhölzer, dominikanischer Tabak, zeigt reife Beerenkomponente zwischen roten bis blauen Früchten, feine Trockenheit aber auch mit wunderschöner Würze ausgestattet. Mittlerer Gaumen mit guten Muskeln und einer ausgeglichenen, aber auch fordernden Adstringenz, endet mit eher sandigen Konturen. Irgendwie unsexy aber dafür klassisch. Will heissen; er gleicht seinen geduldigen, reservierten Jahrgängen wie 1988, 1996, 2006 und hat auch ähnliche Gerbstoffkonturen. Braucht lange und wird klassisch. Für mich persönlich hat er momentan fast ein Bisschen Mühe an seine eigenen (ebenfalls nicht einfachen Jahrgänge 2011 und 2012) anzuschliessen. Es bleibt zu hoffen, dass er dies - bis in seine Genussreife - schaffen wird. Dann würde er 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Subregion:</b>	Graves/Pessac Léognan
<b>Produzent:</b>	Pessac-Léognan AOC
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2039
<b>Rebsorte(n):</b>	66% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	0479814

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Haut-Bailly

Cru Classé  
Pessac-Léognan AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Antonio Galloni 96/100, James Suckling 95/100, Score 17/20, Wine Spectator 94/100
<b>Rebsorte(n):</b>	66% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2039
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<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.