



Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

«So long and beautiful. Sophisticated power.» James Suckling

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:

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.

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
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	2026-2050
Artikelnummer:	0479816

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: Parker 98/100, Antonio Galloni 97+/100, Decanter 97/100, Jeb Dunnock 98/100, James Suckling 98/100, Neal Martin 97/100, Wine Enthusiast 96-98/100, WeinWisser 19/20
Trinkreife: 2026-2050
Alkoholgehalt: 13.5%
Servier: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.