



## Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Ein beruhigender Haut-Bailly mit genialer Aromenausbildung!

### **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:**

Granatrubin mit violetterm Rand. Im Duft feiner Auftakt mit rotbeerigen Konturen, im zweiten Ansatz Brombeerstrauch, fleischige Noten und tabakige Würze. Am eleganten Gaumen mit feinspröder Textur, die Muskeln sind präsent und stützend. Reifes Tannin und weiche Säure. Im Finale rote Johannisbeeren, entspricht dem Jahrgang, back to Classic.

### **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:** 13.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2045

**Rebsorte(n):** 60% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 4% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0479817

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé  
Pessac-Léognan AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** James Suckling 94-95/100, Parker 94-96/100,  
WeinWisser 18/20  
**Rebsorte(n):** 60% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 4%  
Cabernet Franc, 4% Petit Verdot  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2045  
**Alkoholgehalt:** 13.0%  
**Servier:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine  
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann  
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll  
oder nicht.