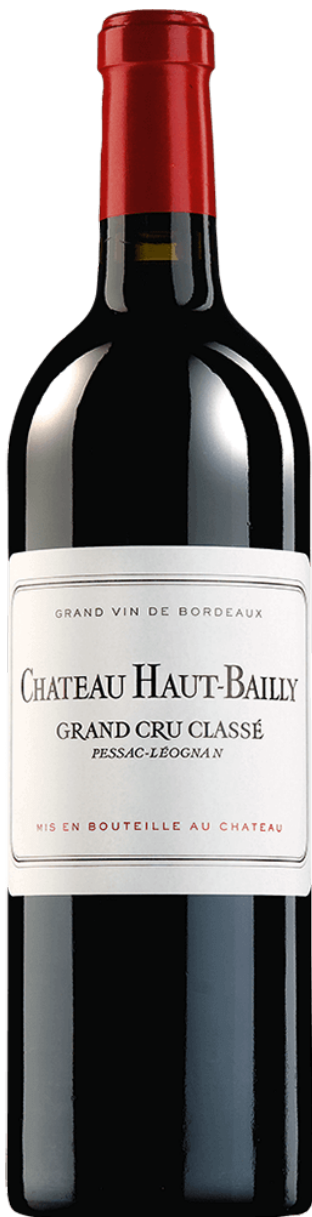




Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Limitierte Rarität aus Pessac-Léognan von Véronique Sander

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:

Sehr tiefes Purpur mit opaker Mitte und zartem rubinrotem Rand. Erhabenes, sehr komplexes Bouquet mit verführerischem Veilchenparfüm, edler Cassiswürze und Lakritze. Im zweiten Ansatz Alpenheidelbeere, geröstete Himbeerkerne und heller Tabak. Am konzentrierten Gaumen mit seidiger Textur, herrlicher Extraktfülle, engmaschigem Tanningerüst, energiegeladene Rasse und geradliniger Körper. Im sehr gebündelten Finale schwarzbeerige Konturen, dunkles tiefgründiges Graphit, endet mit zarter 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

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: 2029-2050

Rebsorte(n): 52% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot, 3% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

Artikelnummer: 0479820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 99-100/100, Antonio Galloni 97/100, Decanter 97/100, WeinWisser 19+/20
Rebsorte(n):	52% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot, 3% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Trinkreife:	2029-2050
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.