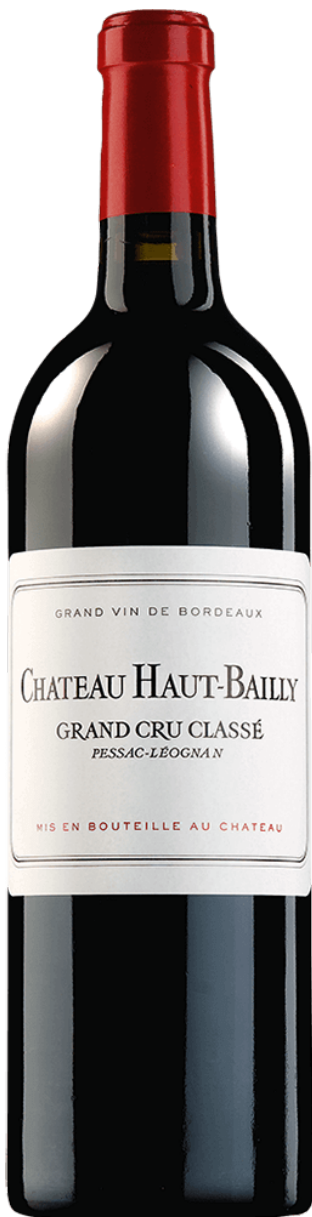




Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Den Jahrgang beschreibt Véronique Sanders kurz und knapp: «Very chic»!

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:

Ergreifendes Parfüm, frischgepflückte rote Johannisbeere, Himbeergelée, getrockneter Thymian, heller Tabak und Hibiskus. Am komplexen Gaumen mit seidiger Textur, balancierter Rasse und engmaschigem Tanningerüst – ein Modellathlet. Im konzentrierten, energiegeladenen Finale mit edler roter Cassiswürze, weißem Pfeffer und langem Rückaroma!

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: 14.0%

Trinkreife: 2028-2053

Artikelnummer: 0479821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 94-96/100, James Suckling 95-96/100
Trinkreife:	2028-2053
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.