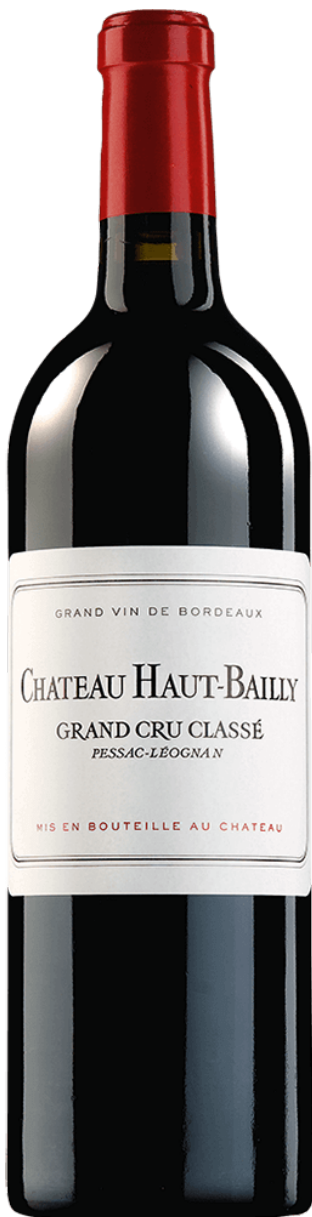




Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

WOW – das ist der beste Wein aus Léognan

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:

Dicht verwobenes Bouquet, sublime Art, feingliedrig, rotbeerige Konturen, verführerisches Irisparfüm, schwarze Pfefferkörner, dunkle Mineralik und Lakritze. Am sublimen Gaumen mit seidiger Textur, kakaoartigem Tanningerüst, balancierter Rasse, salzigem Extrakt und perfekt geformtem Körper. Im konzentrierten, langanhaltenden Finale schwarzbeerige Konturen, Koriander, Eisenkraut und erhabene 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:	14.0%
Trinkreife:	2030-2055
Artikelnummer:	0479822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 97-98/100, Antonio Galloni 93-96/100, Neal Martin 96-98/100, Parker 94-96/100, WeinWisser 19/20
Trinkreife:	2030-2055
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.