



## 2017 Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Ein beruhigender Haut-Bailly mit genialer Aromenusbildung!

**Beschreibung:**

2018 war ein Jahr der Extreme: auf die übermässigen Niederschläge im Winter und Frühjahr folgte eine Dürre mit einem langen, sonnigen Sommer für mehr als vier aufeinanderfolgenden Monaten. Jede Teilparzelle wird separat geerntet, um sicherzustellen, dass der früh reifende Merlot und der spät reifender Cabernet in ihrem perfekten Zustand gepflückt werden.

**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

**Region:** Bordeaux

**Subregion:** Graves/Pessac Léognan

**Produzent:** Château Haut-Bailly

**Bewertung(en):** James Suckling 94–95/100, Parker 94–96/100, WeinWisser 18/20

**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  
**Bewertung(en):** 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 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine  
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann  
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll  
oder nicht.