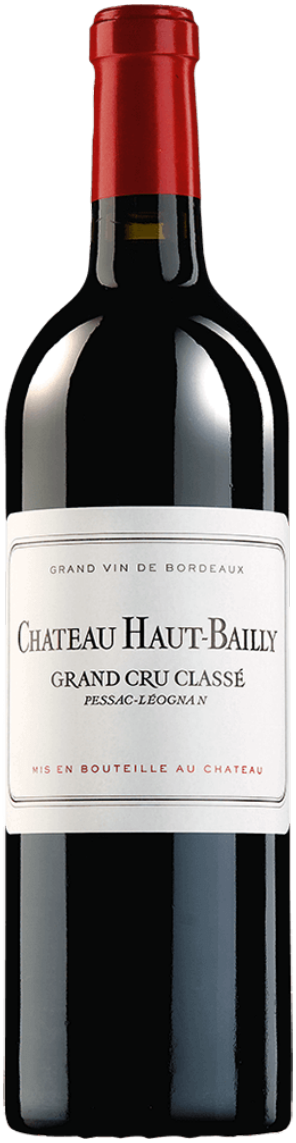

2017 Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Ein beruhigender Haut-Bailly mit genialer Aromenausbildung!

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 violettem 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, Score 19/20, 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

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 94–95/100, Score 19/20, 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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch