



2016 Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

«ISO long and beautiful. Sophisticated power.» James Suckling

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): Parker 98/100, Wine Enthusiast 96-98/100, WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 97+/100, Decanter 97/100, Jeb Dunnuck 98/100, James Suckling 98/100, Neal Martin 97/100

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: 2026–2050

Artikelnummer: 0479816

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Parker 98/100, Wine Enthusiast 96-98/100,
WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 97+/100,
Decanter 97/100, Jeb Dunnock 98/100, James
Suckling 98/100, Neal Martin 97/100
Trinkreife: 2026–2050
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.