



2018 Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Der Pessac-Léognan-Klassiker

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 reifende Cabernet in ihrem perfekten Zustand gepflückt werden.

Degustationsnotiz:

Undurchsichtiges Purpur mit schwarzer Mitte. Verführerische Nase nach Backpflaumen und Schattenmorellensaft. Im zweiten Ansatz duftige Veilchen und Cassis(likör). Am kräftigen Gaumen mit engmaschigem Tanningerüst, cremiger Textur gepaart mit unglaublicher Eleganz und Rasse, die Tannine sind superfein, auf den Punkt gelesen. Im gebündelten Finale schwarzbeerige Frucht, Eisenkraut, Mocca, endet mit einer edlen Bitternote – ein À point-Pessac und die Nr. 1 in Léognan!

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 99/100, Neal Martin 95/100, Parker 96/100, WeinWisser 19+/20, Antonio Galloni 97/100, Jeb Dunnuck 97–100/100

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5 %

Trinkreife: 2027–2047

Rebsorte(n): 55% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 5% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0479818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 99/100, Neal Martin 95/100, Parker 96/100, WeinWisser 19+/20, Antonio Galloni 97/100, Jeb Dunnock 97–100/100
Rebsorte(n):	55% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 5% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc
Trinkreife:	2027–2047
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.