



2006 Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Haut-Bailly bei den Allerbesten

Degustationsnotiz:

Leider rar und immer gefragter! Komplexes, süßes Bouquet, Waldbeeren, Veilchen, rotes Cassis, völlige Harmonie ausstrahlend. Cremiger, dichter und doch sehr feiner Gaumen, seidige, wohl geformte Tannine, perfekte Adstringenz. Beweist, dass die Léognan-Weine in diesem Jahr zu den besten Rotweinen des Jahrganges gehören und hier handelt es sich sogar um den Appellations-Leader.

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 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Subregion:	Graves/Pessac Léognan
Produzent:	Château Haut-Bailly
Bewertung(en):	Parker 95/100, Wine Spectator 92/100, WeinWisser 19/20
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	65% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, Petit Verdot
Artikelnummer:	0479806

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Parker 95/100, Wine Spectator 92/100,
WeinWisser 19/20
Rebsorte(n): 65% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, Petit
Verdot
Trinkreife: Jetzt bis 2035
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
Alkoholgehalt: 12.5 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.