



## 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	Graves/Pessac Léognan
<b>Produzent:</b>	Château Haut-Bailly
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 95/100, Wine Spectator 92/100, WeinWisser 19/20
<b>Ausbau:</b>	in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2035
<b>Rebsorte(n):</b>	65% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, Petit Verdot
<b>Artikelnummer:</b>	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:** in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 12.5 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge  
Weine können mit dem Dekantieren noch  
zulegen.