



## 2010 Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Ein sehr tiefschürfender Haut-Bailly mit Charakter

**Degustationsnotiz:**

Dichtes Purpur mit schwarzem und violetter Schimmer. Nobles Bouquet von reifen, fast cremigem Cabernet, Veilchen und Cassis, florales Parfüm im Innern aufweisend, tolle Tabakterroirürze. Komplexer Gaumen, extrem dicht und doch schon angenehm stoffig, auch hier Tabak und sogar Trüffel im Untergrund zeigend.

**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.

<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 98/100, René Gabriel 19/20, James Suckling 98/100
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2060
<b>Rebsorte(n):</b>	62% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 2% Cabernet Franc
<b>Artikelnummer:</b>	0479810

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé  
Pessac-Léognan AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Parker 98/100, René Gabriel 19/20, James Suckling 98/100  
**Rebsorte(n):** 62% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 2% Cabernet Franc  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2060  
**Alkoholgehalt:** 14.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.