



2010 Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Ein sehr tiefeschürfender Haut-Bailly mit Charakter

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:

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.

Herkunftsland: Frankreich

Region: Bordeaux

Subregion: Graves/Pessac Léognan

Produzent: Château Haut-Bailly

Bewertung(en): Parker 98/100, René Gabriel 19/20, James Suckling 98/100

Alkoholgehalt: 14.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2060

Rebsorte(n): 62% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 2% Cabernet Franc

Artikelnummer: 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.