



## 2020 Haut-Bailly II

Pessac-Léognan AOC, Second vin du Château, Haut-Bailly

Prestigeträchtiges Terroir seit 1461

### **Beschreibung:**

Bereits damals wurde der Weinberg von Haut-Bailly in den lokalen Archiven erwähnt. Schon seit 1967 wird auf diesem Château ein hochklassiger Zweitwein hergestellt (bis 2018 unter dem Namen La Parde Haut-Bailly). Es ist ein wahrer "Second Vin" – hergestellt aus Trauben, die auf den gleichen Böden mit der gleichen Sorgfalt angebaut, geerntet, sortiert und vinifiziert wurden. Intensiv in der Frucht und ausgestattet mit samtigen Tanninen ist der Haut Bailly II aber früher zugänglich als der Grand Vin, besitzt jedoch gleichermassen viel Raffinesse und Individualität wie der grosse Terroir-Klassiker aus Pessac-Léognan.

### **Degustationsnotiz:**

Purpurgranat mit rubinrotem Rand. Verspieltes Waldbeerenbouquet, dahinter Lakritze und Sandelholz. Am mittleren Gaumen mit stützendem Tanningerüst, mehligem Extrakt und stützender Rasse. Im gebündelten Finale schwarzbeerige Konturen mit Wacholder und getrockneten Kompott Pfefferkörnern. "

### **Passt zu:**

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

### **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):** Antonio Galloni 93+/100, Decanter 92/100, Jeb Dunnock 93/100, Parker 89+/100, Score 19/20

**Alkoholgehalt:** 14.0 %

**Rebsorte(n):**

**Artikelnummer:** 1331920

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Haut-Bailly II**

Pessac-Léognan AOC  
Second vin du Château  
Haut-Bailly

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Antonio Galloni 93+/100, Decanter 92/100, Jeb  
Dunnock 93/100, Parker 89+/100, Score 19/20  
**Rebsorte(n):**  
**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.