



2022 Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

WOW – das ist der beste Wein aus Léognan

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:

Dicht verwobenes Bouquet, sublime Art, feingliedrig, rotbeerige Konturen, verführerisches Irisparfüm, schwarze Pfefferkörner, dunkle Mineralik und Lakritze. Am sublimen Gaumen mit seidiger Textur, kakaoartigem Tanningerüst, balancierter Rasse, salzigem Extrakt und perfekt geformtem Körper. Im konzentrierten, langanhaltenden Finale schwarzbeerige Konturen, Koriander, Eisenkraut und erhabene Adstringenz.

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): James Suckling 97–98/100, Neal Martin 96–98/100, Parker 94–96/100, WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 93–96/100

Trinkreife: 2030–2055

Artikelnummer: 0479822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 97–98/100, Neal Martin
96–98/100, Parker 94–96/100, WeinWisser
19/20, Antonio Galloni 93–96/100
Trinkreife: 2030–2055
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.