



2024 Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Der beste Wein aus Léognan

Beschreibung:

«Suave» (= sanft / charmant) meint Véronique stolz. «Singing in the rain» lautet das diesjährige Jahrgangsthema.

Degustationsnotiz:

Betörendes Bouquet, frische Cassiswürze, roter Johannisbeernektar und Sandelholz. Im zweiten Ansatz heller Tabak und Schattenmorellen. Am sublimen Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem Tanningerüst, mittlerer Körper. Im gebündelten fein aromatischen Finale rote Beeren, Wachsnoten und Koriander, endet mit fein körniger 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): WeinWisser 19/20, James Suckling 93–94/100, Score 19/20, Vinum 94–96/100

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Trinkreife: 2030–2055

Rebsorte(n): 58% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 2% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0479824

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	WeinWisser 19/20, James Suckling 93–94/100, Score 19/20, Vinum 94–96/100
Rebsorte(n):	58% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 2% Cabernet Franc
Trinkreife:	2030–2055
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.