2012 Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Der Pessac-Léognan-Klassiker

Degustationsnotiz:
Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Grossartiges Bouquet, reife Kirschen, Kaffeenoten, Edelhölzer, dunkle Rosen, eine schöne Fruchtsüsse anzeigend, mineralisch. Delikater Gaumen, schon fast tänzerisch, kleine rote Beeren, die Tannine zeigen jetzt feine Muskeln, wirkt auf den ersten Anblick nicht besonders tief, das mag auch an seinen grundlegenden burgundischen Anlagen liegen. Ein ernst zu nehmender Haut-Bailly welcher dazu neigt eventuell unterschätzt zu werden. Gewisse Parallelen zum 2005er sind vorhanden. Also könnte er dann noch einen Punkt zulegen.
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 96/100, Score 19/20, James Suckling 94/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 90–93/100
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Rebsorte(n):	60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot
Artikelnummer:	0479812

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 96/100, Score 19/20, James Suckling 94/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 90–93/100
Rebsorte(n):	60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch