

Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Il grande classico di Pessac-Léognan

Beschreibung:

Château Haut-Bailly è un'icona della denominazione Pessac-Léognan, nota per i suoi vini eccezionalmente equilibrati e di lunga conservazione. I terreni sono sabbioso-ghiaiosi con parti ferruginose, che permettono alle viti di radicarsi in profondità. Questa struttura geologica conferisce ai vini precisione e complessità. Haut-Bailly è stata una delle prime tenute di Bordeaux a lavorare in modo molto moderno con pratiche sostenibili nei vigneti, pur mantenendo lo stile classico e aristocratico della regione.

Degustationsnotiz:

Rubino-granato, porpora sul disco. Attacco delicato con un bouquet di frutta rossa, seguito da rovo, viola e tabacco. Al palato è elegante, leggermente astringente e muscoloso. I tannini sono maturi e l'acidità è morbida. Aromi di ribes rosso sul finale, fedele all'annata che segna un ritorno ai classici.

Ideale con:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia Appellation: Grave

Produzent: Pessac-Léognan AOC

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2045

Varietà d'uva: 60% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 4% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot

Artikelnummer: 0479817

Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Francia

Valutazioni: James Suckling 94-95/100, Parker 94-96/100,

WeinWisser 18/20

Varietà d'uva: 60% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 4%

Cabernet Franc, 4% Petit Verdot

Da bere: da subito fino al 2045

Vol. alcolici: 13.0%

Servier: Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento:

stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di

decantarlo.