



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:

Granato cremisi, disco rubino. Delizioso bouquet di frutti di bosco, con note di liquirizia e legno di sandalo. Palato medio e robusto, con tannini sostenuti ed estratto farinoso. Bacche nere, ginepro e pepe secco nel finale.

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestione: 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

Produttore: Second vin du Château

Vol. alcolici: 14.0%

Artikelnnummer: 1331920

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Haut-Bailly II

Pessac-Léognan AOC
Second vin du Château

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Antonio Galloni 93+/100, Decanter 92/100, Jeb Dunnuck 93/100, Parker 89+/100, Score 19/20
Vol. alcolici:	14.0%
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.