



2006 Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Haut-Bailly bei den Allerbesten

Descrizione del vino:

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 reifender Cabernet in ihrem perfekten Zustand gepflückt werden.

Nota di degustazione:

Leider rar und immer gefragter! Komplexes, süsses Bouquet, Waldbeeren, Veilchen, rotes Cassis, völlige Harmonie ausstrahlend. Cremiger, dichter und doch sehr feiner Gaumen, seidige, wohl geformte Tannine, perfekte Adstringenz. Beweist, dass die Léognan-Weine in diesem Jahr zu den besten Rotweinen des Jahrganges gehören und hier handelt es sich sogar um den Appellations-Leader.

Abbinamenti:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Graves/Pessac Léognan
Produttore:	Château Haut-Bailly
Valutazioni:	Parker 95/100, Wine Spectator 92/100, WeinWisser 19/20
Vinificazione:	im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2035
Varietà d'uva:	65% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, Petit Verdot
Numero di articolo:	0479806

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 95/100, Wine Spectator 92/100, WeinWisser 19/20
Varietà d'uva:	65% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, Petit Verdot
Maturità:	Jetzt bis 2035
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	im Barrique
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.