



## 2015 Château Haut-Bailly

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Pure fruit. Pure structure

### Nota di degustazione:

Sattes Purpur-Granat, lila Schimmer aussen. Florales, tiefwürziges Bouquet, schwarze Pfefferkörner, Brombeeren, etwas Frisches schwingt mit in Form von Fliedernuancen. Im zweiten Ansatz Edelhölzer in verschwenderischer Form und dann greift er definitiv in die Tiefe mit Trüffel, Rauch und Teernuancen. Grossartiger Gaumen mit einer perfekten Adstringenz, blau bis schwarzbeerig aber auch in sich verlangend und trocken, also mit sehr klassischen Anlagen. Kein Frühzünder und somit ein barocker Haut-Bailly der schier alten Schule mit dem heutigen Know-How. Wir verkosteten auch den Zweitwein, den La Parde und hier hat man deutlich gemerkt, dass eine gnadenlose Separation der nicht ganz ausgereiften Tannine und dem zu verdünnenden Cabernet Franc gemacht wurde. Wer nicht warten kann, soll die Finger davon lassen.

### 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 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

### Paese d'origine:

Francia

### Regione:

Bordeaux

### Sottoregione:

Graves/Pessac Léognan

### Produttore:

Château Haut-Bailly

### Valutazioni:

James Suckling 98/100, Parker 97+/100, René Gabriel 19/20, Vinum 19/20

### Vinificazione:

im Barrique

### Viticultura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

14.0 %

### Maturità:

2025–2048

### Varietà d'uva:

60% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 4% Petit Verdot

### Numero di articolo:

0479815

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Haut-Bailly

Cru Classé  
Pessac-Léognan AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 98/100, Parker 97+/100, René Gabriel 19/20, Vinum 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	60% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 4% Petit Verdot
<b>Maturità:</b>	2025–2048
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	im Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.