



2013 Château Haut-Bailly

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Der Pessac-Léognan- Klassiker

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:

Dunkles Granat, recht satt in der Mitte, rubiner Rand. Blumiges von Cabernet geprägtes, delikates Bouquet, wenig Druck, dafür vielschichtig und fein, im zweiten Ansatz helle Edelhölzer zeigend. Im Gaumen zeigt sich die elegant gewählte Vinifikations-Variante, süsslich ausstrahlende Tannine, frische Pflaumen, heller Tabak, fein mürbe Tannine, aber die passen zu dem etwa 15 Jahre anhaltenden Potential. Wenn er seine kernige Extraktnote noch integriert, dann wird dies ein mittelkräftiger Haut-Bailly. Leider ist die Ernte erschreckend klein.

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:

Parker 91–93/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 89–92/100, James Suckling 91–92/100

Gradazione alcolica:

13.0 %

Maturità:

Jetzt bis 2035

Varietà d'uva:

64% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 2% Cabernet Franc

Numero di articolo:

0479813

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Haut-Bailly

Cru Classé

Pessac-Léognan AOC

Origine: Francia

Valutazioni: Parker 91–93/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 89–92/100, James Suckling 91–92/100

Varietà d'uva: 64% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 2% Cabernet Franc

Maturità: Jetzt bis 2035

Gradazione alcolica: 13.0 %

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