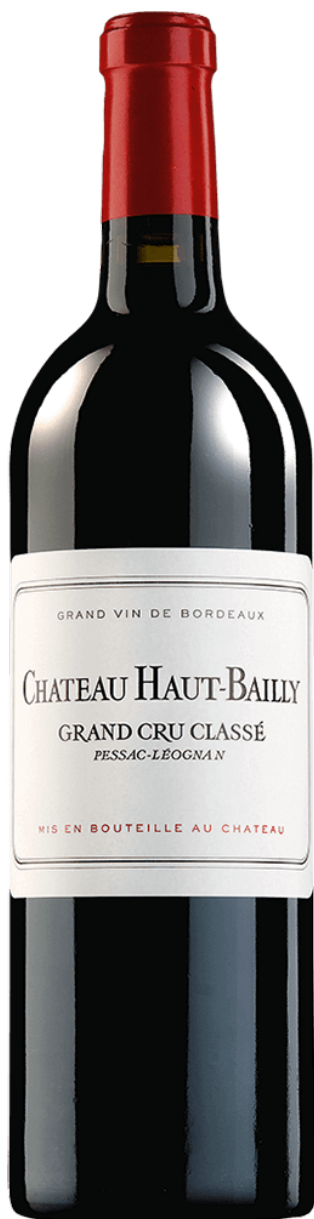




Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Ein beruhigender Haut-Bailly mit genialer Aromenausbildung!

Beschreibung:

Château Haut-Bailly ist eine Ikone der Appellation Pessac-Léognan und bekannt für seine außergewöhnlich balancierten und langlebigen Weine. Die Böden bestehen aus sandig-kiesigem Terroir mit eisenhaltigen Anteilen, das die Reben tief wurzeln lässt. Diese geologische Struktur verleiht den Weinen gleichermaßen Präzision wie auch Komplexität. Haut-Bailly war eines der ersten Bordeaux-Weingüter, das ganz modern mit nachhaltigen Praktiken in den Weinbergen gearbeitet und dabei doch die klassisch aristokratische Stilistik der Region bewahrt hat.

Degustationsnotiz:

Granatrubin mit violetterm Rand. Im Duft feiner Auftakt mit rotbeerigen Konturen, im zweiten Ansatz Brombeerstrauch, fleischige Noten und tabakige Würze. Am eleganten Gaumen mit feinspröder Textur, die Muskeln sind präsent und stützend. Reifes Tannin und weiche Säure. Im Finale rote Johannisbeeren, entspricht dem Jahrgang, back to Classic.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: Graves/Pessac Léognan

Produzent: Pessac-Léognan AOC

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2045

Rebsorte(n): 60% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 4% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot

Artikelnummer: 0479817

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 94-95/100, Parker 94-96/100, WeinWisser 18/20
Rebsorte(n):	60% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 4% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.