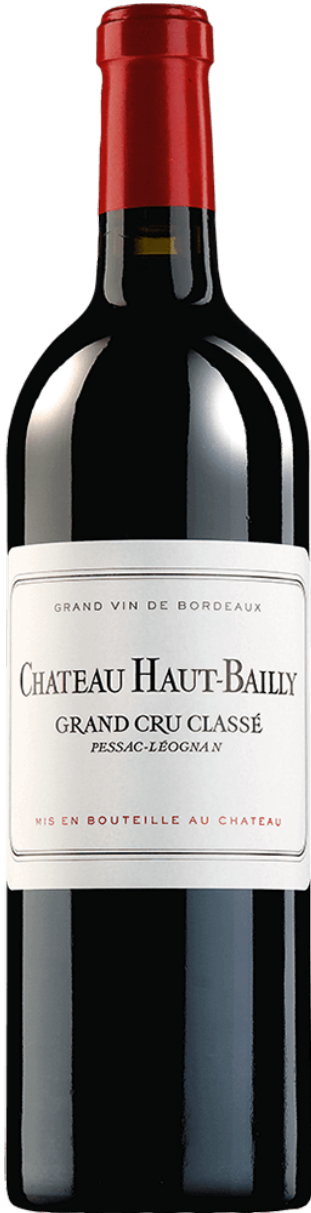




Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Der beste (Pessac-)Léognan 2018

Beschreibung:

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 reifende Cabernet in ihrem perfekten Zustand gepflückt werden.

Degustationsnotiz:

Undurchsichtiges Purpur mit schwarzer Mitte. Verführerische Nase nach Backpflaumen und Schattenmorellensaft. Im zweiten Ansatz duftige Veilchen und Cassis(likör). Am kräftigen Gaumen mit engmaschigem Tanningerüst, cremiger Textur gepaart mit unglaublicher Eleganz und Rasse, die Tannine sind superfein, auf den Punkt gelesen. Im gebündelten Finale schwarzbeerrige Frucht, Eisenkraut, Mokka, endet mit einer edlen Bitternote – ein À point-Pessac und die Nr. 1 in Léognan!

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

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: 2027–2047

Rebsorte(n): 55% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 5% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0479818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 99/100, Antonio Galloni 97/100, Jeb Dunnuck 97-100/100, Neal Martin 95/100, Parker 96/100, WeinWisser 19+/20
Rebsorte(n):	55% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 5% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc
Trinkreife:	2027-2047
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.