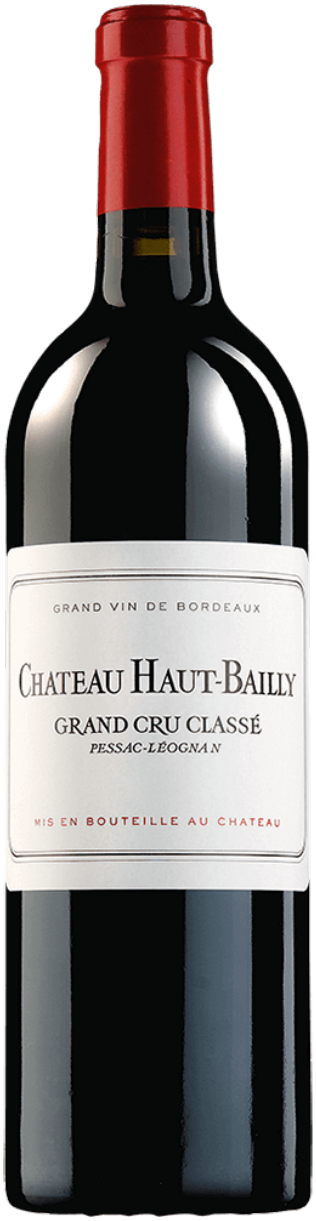

Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Besser kann man es kaum machen!

Beschreibung:
Véronique Sanders spielt dieses Jahr in einer eigenen Liga. Mit Kraft und Reinheit hat mich der Haut-Bailly in seinen Bann gezogen.
Aromenprofil:
Dichtes Purpurgranat mit zartem, rubinrotem Rand. Ein erotisches Parfüm nach Wildkirschen, roten Pflaumen und Ebenholz. Im zweiten Ansatz edle Cassiswürze und frischer Thymian. Am Gaumen mit seidiger Textur und einer magischen, perfekt stützenden Rasse. Der Wein schwebt wie eine Primaballerina über die Tanzfläche. Im energiegeladenen Finale ein langes Crescendo mit schwarzbeerigen Konturen, salzigem Extrakt, edler Terroirwürze und gewaltigem Lagerpotenzial. James Suckling ist begeistert: „This really is something special." Für Robert Parker ist der Haut-Bailly reinste Magie. Das kann man (fast) nicht besser machen, mich hat er völlig in seinen Bann gezogen und spielt dieses Jahr in einer eigenen Liga!
Passt zu:
Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.
Temperatur:
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:	14.0%
Trinkreife:	2028–2058
Rebsorte(n):	56% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 4% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0479819

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 99/100, Antonio Galloni 95–97/100, Decanter 97/100, Jeb Dunnuck 96–98/100, Jean-Marc Quarin 95/100, Neal Martin 96–98/100, Parker 96+/100, WeinWisser 19.5/20
Rebsorte(n):	56% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 4% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc
Trinkreife:	2028–2058
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch