



## 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.

**Degustationsnotiz:**

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 schwarzebeerigen 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.

**Servierempfehlung:**

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

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Subregion:</b>	Graves/Pessac Léognan
<b>Produzent:</b>	Pessac-Léognan AOC
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0%
<b>Trinkreife:</b>	2028–2058
<b>Rebsorte(n):</b>	56% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 4% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc
<b>Artikelnummer:</b>	0479819

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé  
Pessac-Léognan AOC

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