



## Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Limitierte Rarität aus Pessac-Léognan von Véronique Sander

### 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:

Sehr tiefes Purpur mit opaker Mitte und zartem rubinrotem Rand. Erhabenes, sehr komplexes Bouquet mit verführerischem Veilchenparfüm, edler Cassiswürze und Lakritze. Im zweiten Ansatz Alpenheidelbeere, geröstete Himbeerkerne und heller Tabak. Am konzentrierten Gaumen mit seidiger Textur, herrlicher Extraktfülle, engmaschigem Tanningerüst, energiegeladene Rasse und geradliniger Körper. Im sehr gebündelten Finale schwarzbeerige Konturen, dunkles tiefgründiges Graphit, endet mit zarter Adstringenz.

### 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>	2029-2050
<b>Rebsorte(n):</b>	52% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot, 3% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
<b>Artikelnummer:</b>	0479820

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé  
Pessac-Léognan AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	James Suckling 99-100/100, Antonio Galloni 97/100, Decanter 97/100, WeinWisser 19+/20
<b>Rebsorte(n):</b>	52% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot, 3% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
<b>Trinkreife:</b>	2029-2050
<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.