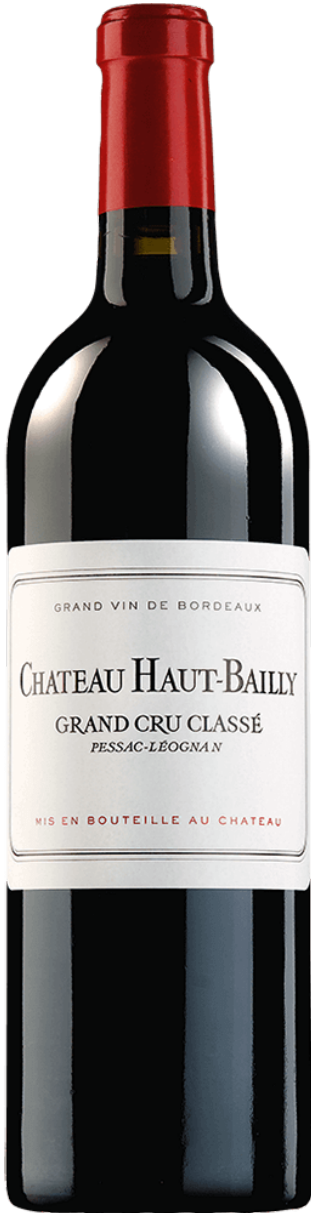




## Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Den Jahrgang beschreibt Véronique Sanders kurz und knapp: «Very chic»!

### **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:**

Ergreifendes Parfüm, frischgepflückte rote Johannisbeere, Himbeergelée, getrockneter Thymian, heller Tabak und Hibiskus. Am komplexen Gaumen mit seidiger Textur, balancierter Rasse und engmaschigem Tanningerüst – ein Modellathlet. Im konzentrierten, energiegeladenen Finale mit edler roter Cassiswürze, weißem Pfeffer und langem Rückaroma!

### **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>Alkoholgehalt:</b> | 14.0%                 |
| <b>Trinkreife:</b>    | 2028-2053             |
| <b>Artikelnummer:</b> | 0479821               |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé  
Pessac-Léognan AOC

|                       |                                                                                                                |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich                                                                                                     |
| <b>Ratings:</b>       | WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 94-96/100,<br>James Suckling 95-96/100                                       |
| <b>Trinkreife:</b>    | 2028-2053                                                                                                      |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.0%                                                                                                          |
| <b>Servier:</b>       | Für den optimalen Genuss von lagerfähigen<br>Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur<br>von 16 bis 18°C. |