



## Haut-Bailly II

Pessac-Léognan AOC, Second vin du Château, Haut-Bailly

" A reflection of the Grand Vin"

### **Beschreibung:**

Bereits damals wurde der Weinberg von Haut-Bailly in den lokalen Archiven erwähnt. Schon seit 1967 wird auf diesem Château ein hochklassiger Zweitwein hergestellt (bis 2018 unter dem Namen La Parde Haut-Bailly). Es ist ein wahrer "Second Vin" - hergestellt aus Trauben, die auf den gleichen Böden mit der gleichen Sorgfalt angebaut, geerntet, sortiert und vinifiziert wurden. Intensiv in der Frucht und ausgestattet mit samtigen Tanninen ist der Haut Bailly II aber früher zugänglich als der Grand Vin, besitzt jedoch gleichermaßen viel Raffinesse und Individualität wie der große Terroir-Klassiker aus Pessac-Léognan.

### **Degustationsnotiz:**

Purpurgranat mit rubinrotem Rand. Verspieltes Waldbeerenbouquet, dahinter Lakritze und Sandelholz. Am mittleren Gaumen mit stützendem Tanningerüst, mehligem Extrakt und stützender Rasse. Im gebündelten Finale schwarzbeerige Konturen mit Wacholder und getrockneten Kompott Pfefferkörnern.

### **Passt zu:**

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

### **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>	Second vin du Château
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0%
<b>Artikelnummer:</b>	1331920

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Haut-Bailly II

Pessac-Léognan AOC  
Second vin du Château

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** Antonio Galloni 93+/100, Decanter 92/100, Jeb  
Dunnuck 93/100, Parker 89+/100, Score 19/20  
**Alkoholgehalt:** 14.0%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von lagerfähigen  
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur  
von 16 bis 18°C.