



2020 Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Limitierte Rarität aus Pessac-Léognan von Véronique Sander

Beschreibung:

2018 war ein Jahr der Extreme: auf die übermässigen Niederschläge im Winter und Frühjahr folgte eine Dürre mit einem langen, sonnigen Sommer für mehr als vier aufeinanderfolgenden Monaten. Jede Teilparzelle wird separat geerntet, um sicherzustellen, dass der früh reifende Merlot und der spät reifender Cabernet in ihrem perfekten Zustand gepflückt werden.

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:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Subregion:	Graves/Pessac Léognan
Produzent:	Château Haut-Bailly
Bewertung(en):	James Suckling 99–100/100, WeinWisser 19+/20, Antonio Galloni 97/100, Decanter 97/100
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	2029–2050
Rebsorte(n):	52% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot, 3% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Artikelnummer:	0479820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 99–100/100, WeinWisser 19+/20, Antonio Galloni 97/100, Decanter 97/100
Rebsorte(n): 52% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot, 3% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Trinkreife: 2029–2050
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.