



2021 Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

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

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:

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:

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):	WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 94–96/100, James Suckling 95–96/100
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	2028–2053
Artikelnummer:	0479821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 94–96/100, James Suckling 95–96/100
Trinkreife:	2028–2053
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.