



2020 Haut-Bailly II

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

Prestigeträchtiges Terroir seit 1461

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.

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:

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): Antonio Galloni 93+/100, Decanter 92/100, Jeb Dunnock 93/100, Parker 89+/100

Alkoholgehalt: 14.0 %

Artikelnummer: 1331920

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Haut-Bailly II

Pessac-Léognan AOC
Second vin du Château
Haut-Bailly

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Antonio Galloni 93+/100, Decanter 92/100, Jeb
Dunnock 93/100, Parker 89+/100
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.