



2013 Château Haut-Bailly

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Der Pessac-Léognan- Klassiker

Degustationsnotiz:

Dunkles Granat, recht satt in der Mitte, rubiner Rand. Blumiges von Cabernet geprägtes, delikates Bouquet, wenig Druck, dafür vielschichtig und fein, im zweiten Ansatz helle Edelhölzer zeigend. Im Gaumen zeigt sich die elegant gewählte Vinifikations-Variante, süßlich ausstrahlende Tannine, frische Pflaumen, heller Tabak, fein mürbe Tannine, aber die passen zu dem etwa 15 Jahre anhaltenden Potential. Wenn er seine kernige Extraktnote noch integriert, dann wird dies ein mittelkräftiger Haut-Bailly. Leider ist die Ernte erschreckend klein.

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): Parker 91-93/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 89-92/100, James Suckling 91-92/100

Alkoholgehalt: 13.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2035

Traubensorte(n): 64% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 2% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0479813

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Haut-Bailly

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Parker 91-93/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 89-92/100, James Suckling 91-92/100
Traubensorte(en): 64% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 2% Cabernet Franc
Trinkreife: Jetzt bis 2035
Alkoholgehalt: 13.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.