



2012 Château Haut-Bailly

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

„The purity of fruit and finesse and texture of the tannins are all fantastic.“ James Suckling

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Grossartiges Bouquet, reife Kirschen, Kaffeenoten, Edelhölzer, dunkle Rosen, eine schöne Fruchtsüsse anzeigend, mineralisch. Delikater Gaumen, schon fast tänzerisch, kleine rote Beeren, die Tannine zeigen jetzt feine Muskeln, wirkt auf den ersten Anblick nicht besonders tief, das mag auch an seinen grundlegenden burgundischen Anlagen liegen. Ein ernst zu nehmender Haut-Bailly welcher dazu neigt eventuell unterschätzt zu werden. Gewisse Parallelen zum 2005er sind vorhanden. Also könnte er dann noch einen Punkt zulegen.

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 96/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 90-93/100, James Suckling 94/100

Alkoholgehalt: 13.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2040

Rebsorte(n): 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot

Artikelnummer: 0479812

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Haut-Bailly

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Parker 96/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 90-93/100, James Suckling 94/100
Rebsorte(n): 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot
Trinkreife: Jetzt bis 2040
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.