



2011 Château Haut-Bailly

Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Meisterstück von Véronique Sanders

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:

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Das Bouquet zeigt sich tiefgründig und von den Aromen her klassisch, will heissen eine klare Caberentdominanz im ersten Nasenansatz aufweisend, schwarze Beeren, basierend auf Cassis und Brombeeren, Tabak, auch florale Noten sind da, mittlere Süsse und Druck. Feiner Gaumen, wunderschön etablierte Tannine die eine feine Süsse in sich bergen, guter Rückhalt mit dezent mehligem Gerbstoffen auf dem Extrakt.

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 95/100, Parker 94+/100

Alkoholgehalt:

13.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2047

Rebsorte(n):

50% Cabernet Sauvignon, 47% Merlot, 3% Cabernet Franc

Artikelnummer:

0479811

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Haut-Bailly

Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 95/100, Parker 94+/100
Rebsorte(n): 50% Cabernet Sauvignon, 47% Merlot, 3% Cabernet Franc
Trinkreife: Jetzt bis 2047
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.