



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 reifende 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): Score 19/20, WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 94–96/100, James Suckling 95–96/100

Alkoholgehalt: 14.0 %

Trinkreife: 2028–2053

Rebsorte(n):

Artikelnummer: 0479821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Haut-Bailly

Grand Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Score 19/20, WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 94–96/100, James Suckling 95–96/100
Rebsorte(n):
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.