



Château Haut-Bailly 2024 (Subskription)

CHF 71.00 | 10 cl = CHF 9.47

Haut Bailly 2024 zeigt eine duftige, rotfruchtige Nase mit Noten von Kirsche, Walderdbeere und roter Johannisbeere, die fein verwoben sind mit Anklängen von Zigarrentabak. Am Gaumen zeigt sich der Wein sehr ruhig aber unglaublich konstant und harmonisch. Alles ist in sich geschlossen und trotz des eher leichten Körpers fehlt es nicht an Konzentration. Die saftige Säure und das fein polierte Tannin verleihen dem Wein eine schöne Linearität. Ein Wein der schon relativ früh sehr viel Freude bereiten wird.

Produzent	Château Haut-Bailly
Kategorie	Subskriptionen
Land	Frankreich
Region	Bordeaux
Subregion	Graves
Klassifizierung	AC
Jahrgang	2024
Flaschengrösse	75 cl
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2054
Traubensorten	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	303674
Passt zu	Käse, Geflügel, Wild, Lamm, Rind, Charcuterie
Bewertungen	Falstaff 95/100 Antonio Galloni (Vinous) 94/100 Neal Martin (Vinous) 95/100



Vinifikation

18 Monate in französischen Eichenfässern (50 % neu).

Terroir





Der Weinberg von Haut-Bailly liegt auf einem der höchsten Höhenzüge am linken Ufer der Garonne - mit besonders guter natürlicher Drainage. Er wurzelt in einem Boden aus Sand, durchmischt mit tonigem Kies, entstanden durch einen tertiären Erdrutsch. Der Untergrund ist reich an versteinerten Fossilien und Muscheln, aus dem die Reben Mineralien und Spurenelemente ziehen, die für aromatische Tiefe und Frische sorgen. Dank dieses aussergewöhnlichen Terroirs, seiner geografischen Lage, der besonderen Hangstruktur, Ausrichtung und dem einzigartigen Erbe seiner ältesten Reben (einige sind bis zu 120 Jahre alt), entstehen Trauben von grosser Finesse, die den Weinen von Haut-Bailly ihren unverwechselbaren Charakter verleihen.

Geschichte

Die Geschichte von Haut-Bailly ist eine lange Linie von Menschen, die sich seit fast vier Jahrhunderten als Erben eines gemeinsamen Abenteuers sehen - eine Mission, die einem ehrwürdigen und traditionsreichen Terroir gewidmet ist.

