



Château Haut-Bailly

2018 Cru Classé des Graves AOC, Pessac-Léognan AOC
300cl (1er-HolzKiste)

CHF 518.40

Degustationsnotiz

Max Gerstl: Haut-Bailly gelingt es wie selten einem Wein, die geniale Frucht sagenhaft raffiniert in Szene zu setzen. Florale Komponenten, Kräuter, Gewürze, Tabak, Leder, schwarze Trüffel - all diese edlen Düfte fügen sich dezent und raffiniert ins edle Duftbild ein; aber der Frucht wird dennoch der Vortritt gelassen, schwarze Kirschen und Brombeeren. Haut-Bailly setzt immer auf Raffinesse, aber dieser 2018er sprengt in dieser Beziehung jede Vorstellung, diese unglaubliche Feinheit lässt sich nicht mit Worten beschreiben, man kann sie nur fühlen, da sind enorme Massen von superfeinen Tanninen, darum herum ein Aromenbündel von einzigartiger Schönheit, das Ganze tänzelt mit unbeschreiblicher Leichtigkeit, der Wein schwebt einfach davon, es bleibt ein Mund voll himmlischer Aromen, minutenlang und eindrücklich vielfältig. Pirmin Bilger: Am Gaumen ein cremig weiches Elixier, das überall seinen Charme verströmt. Viel Kirsche und Brombeere widerspiegeln die hohe Reife des Jahrgangs und zeigen sich in blendender Verfassung. Zum Finale hin edle Röstaromen nach Vanille, Kakao und etwas Kaffee. Dazu kommt die Würze beim Abgang so herrlich zur Geltung. Auch im 2018 hat der Haut-Bailly trotz seiner Dicht und Fülle die Eleganz bewahrt und präsentiert sich auf höchstem Niveau. Lobenberg: Sehr harmonischer Wein, sehr Cabernet-like, und im Jahrgang 2018 in grosser Feinheit, Finesse und entsprechender aromatischer Reife. Das macht richtig Freude, braucht aber dennoch ein paar Jahre Zeit, weil diese hohe Konzentration sich sicherlich erst nach 10 Jahren perfekt eingebunden hat. Das ist keiner der zwei, drei besten Weine der Appellation, aber das ist auf jeden Fall ein ganz grosser Haut-Bailly.

 **Typ:** Rotwein

 **Land:** Frankreich

 **Region:** Bordeaux

 **Genussreife:** ab 2028

 **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C

 **Traubensorten:** 55% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 5% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc

 **Robert Parker:** 96

 **Wine Spectator :** 99

 **Vino Vario:** 20