

2022 Château Haut-Bailly

Château Haut-Bailly
Cru Classé des Graves AOC, Pessac-Léognan AOC
150cl (3er-Holzkiste)

Degustationsnotiz

Haut-Bailly hatte im Sommer 2022 mit fünf Hitzewillen zu kämpfen. Die Reben konnten aber überraschend gut damit umgehen, die Weine sind verblüffend frisch. Der Grund dafür liegt an den grossen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht, auf warme Tage folgten jeweils kühle Nächte. Das kam auch der Aromatik zugute. Der einzige Wermutstropfen: Die Beeren waren etwas kleiner als normal, dadurch fiel die Ernte etwas geringer aus.

Wow, jetzt geht's zur Sache, das ist absolut betörend! Ein Duft von atemberaubender Intensität, ein immenses Fruchtbündel, von einem ganzen Strauss edler Terroiraromen begleitet. Herrlich kühle Stilistik, der Duft verwöhnt die Nase auf unfassbar raffinierte Art. So sagenhaft sanft war sein Auftritt noch nie, ich meine, einen ganz grossen Burgunder auf der Zunge zu haben. Das ist superzart, filigran, tänzerisch beschwingt, gleichzeitig von enormer Konzentration, eine Vollendung, über die man nur staunen kann. Die anfänglich fast mächtige Süsse verliert sich in der frischen Frucht, wie da Kraft und Feinheit vermählt werden, ist echt verblüffend. Das ist ein die Sinne berauschendes Wunder der Natur, das ist noch raffinierter als die letzten grossen Jahrgänge, ein selten erlebtes Weinmonument. (mg)

Typ: Rotwein

Land: Frankreich

Region: Bordeaux

Genussreife: ab 2030

Alkoholgehalt: 14.5% Vol.

Trinktemperatur: 16°C - 18°C

Traubensorten: 56% Cabernet Sauvignon,37% Merlot,5% Petit Verdot,2% Cabernet Franc

Allergene: Enthält Sulfite

Robert Parker: 97

Wine Spectator : 97

Weinwisser: 97

Vino Vario: 20