



Château Batailley

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Der Klassiker aus Pauillac

Beschreibung:

Top Wert aus Pauillac. Zum 100-jährigen Jubiläum gibt es ein rotes Spezialetikett und eine 2.25 Ltr. (=Marie-Jeanne) nur als Primeur Angebot.

Aromenprofil:

Delikates Bouquet, frischgeflückte rote Kirsche, Heidekraut und heller Tabak. Am saftigen Gaumen mit seidiger Textur, herrlicher Extraktfülle, gutem Druck, engmaschigem Tanningerüst, stützende Rasse, trainierter Körper. Im gebündelten aromatischen Finale Schattenmorellensaft, Wacholder und fein körnige Adstringenz.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Temperatur:

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

Subregion: Pauillac

Produzent: Pauillac AOC

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Trinkreife: 2030-2050

Rebsorte(n): 81% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 4% Petit Verdot

Artikelnummer: 0471224

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Batailley

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: James Suckling 93-94/100, Vinum 92-94/100
Rebsorte(n): 81% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 4% Petit Verdot
Trinkreife: 2030-2050
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
Servier: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.