



## Château Haut-Batailley

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Shootingstar der Familie Cazes

### **Beschreibung:**

Ein klassischer Pauillac von einem traditionsreichen Château, das seit 2017 von der Familie Cazes geführt wird, die unter anderem auch für die Weine von Lynch-Bages verantwortlich zeichnet. Château Haut-Batailley steht für traditionelle Weinbereitung mit einem klaren Fokus auf Eleganz und Zugänglichkeit, wobei es den typisch kraftvollen Pauillac-Stil beibehält. Die kieshaltigen Böden und die Nähe zur Gironde prägen die finessenreiche Struktur und den langlebigen Charakter dieses Weins.

### **Aromenprofil:**

Purpur mit satter Mitte und rubinrotem Rand. Sehr feingliedriges, fast schüchternes Bouquet mit Schattenmorellen, hellem Tabak und Haselnussschokolade, dahinter zarte Graphitnoten und Preiselbeersaft. Am eleganten Gaumen mit weicher Textur, körniges Extrakt, zarte blättrige Noten, stützendes Tanningerüst und mittlerer Körper. Im gebündelten Finale blaue Beeren, Baumnussschale und Wacholder, endet mit fein mehlig 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:**

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** Pauillac

**Produzent:** Pauillac AOC

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Trinkreife:** 2027-2045

**Artikelnummer:** 0473920

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Haut-Batailley

5e Cru Classé  
Pauillac AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** James Suckling 94-95/100, Antonio Galloni 94/100, Decanter 93/100, Jeb Dunnock 94/100, Parker 92/100, Score 18.5/20  
**Trinkreife:** 2027-2045  
**Alkoholgehalt:** 13.5%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.