



2017 Château Batailley

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Der beliebteste Pauillac

Beschreibung:

Ein Pauillac Grand Cru Classé, der nicht die Welt kostet, körperreich und charmant ist und schon in jungen Jahren ordentlich Spass macht? Voilà!

Degustationsnotiz:

Sattes Purpurgranat. Verströmt ein feinesblaubeeriges Parfüm mit Heidelbeeren und Brombeergelee, dahinter frischer Schattenmorellensaft und duftige Veilchen. Am festen Gaumen mit feinmehligem Tannin und zarten Kernentönen. Im gebündelten, leicht kapseligen Finale mit Holunder und Brombeerstauden, der Cabernet zeigt sich aktuell etwas kühl.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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
Region:	Bordeaux
Subregion:	Pauillac
Produzent:	Château Batailley
Bewertung(en):	Parker 92+/100, WeinWisser 17/20, James Suckling 90–91/100
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Rebsorte(n):	80% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot, 3% Petit Verdot
Artikelnummer:	0471217

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Batailley

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 92+/100, WeinWisser 17/20, James Suckling 90–91/100
Rebsorte(n):	80% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot, 3% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.