



2019 Château Batailley

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Klassiker der Familie Castéja aus Pauillac

Beschreibung:

Die Preise für Pauillac-Weine gehen durch die Decke, der Château Batailley ist da eine überraschende Ausnahme. James Suckling zeigt sich begeistert vom neuen Jahrgang 2019 und vergibt 95 Punkte für den vollmundigen, dichten und kraftvollen Wein mit feinen Tanninen und Aromen von schwarzen Beeren und leichter Minze. Château Batailley ist eines der ältesten Weingüter im Bordeaux.

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpurgranat, satt in der Mitte. Verführerisches Bouquet mit Veilchen und reifen Brombeeren, dahinter Heidelbeerengelee und Nougatpralinen. Am saftigen Gaumen mit cremiger Textur und genial stützender Rasse, stützendes kakaoartiges Tannin und reifer Extrakt. Im gebündelten Finale zerstoßene schwarze Beeren, der Wein ist schlank wie ein Pfeil und wir immer länger, eine volle Ladung Cassis und herrliche Terroirwürze im Rückaroma. Kein Wunder das diese Delikatesse aus Pauillac so eine große Fangemeinde hat!

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): James Suckling 95/100, Neal Martin 94–96/100, Parker 93+/100, Jean-Marc Quarin 94/100

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0 %

Trinkreife: 2026–2042

Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Artikelnummer: 0471219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Batailley

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 95/100, Neal Martin 94–96/100, Parker 93+/100, Jean-Marc Quarin 94/100
Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Trinkreife: 2026–2042
Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.