



2020 Château Batailley

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Pauillac-Klassiker der Familie Castéja

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:

Tiefes Purpur mit satter Mitte und zartem lila Rand. Vielschichtiges Bouquet mit edler Cassiswürze, zartes Veilchenparfüm und Lakritze, dahinter Johannisbeerdrops und parfümierter Pfeifentabak. Am konzentrierten Gaumen mit cremiger Textur, herrlicher Extraktfülle, balancierter Rasse und durchtrainiertem Körper. Im gebündelten Finale mit schwarzbeerigen Konturen, dunkler Terroirwürze und fein spröder Adstringenz.

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): Neal Martin 93/100, Parker 92+/100, WeinWisser 18/20, Decanter 92/100, Jeb Dunnock 92/100

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0 %

Trinkreife: 2027–2045

Rebsorte(n): 70% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 2% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Artikelnummer: 0471220

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Batailley

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Neal Martin 93/100, Parker 92+/100, WeinWisser 18/20, Decanter 92/100, Jeb Dunnuck 92/100
Rebsorte(n):	70% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 2% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Trinkreife:	2027–2045
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
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.