



## Château Batailley

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Gehört auf jede Einkaufsliste

### Beschreibung:

Dieser Kundenliebling aus Pauillac kann auch im Jahrgang 2025 wieder auf ganzer Linie überzeugen. Die von Cabernet Sauvignon dominierte Cuvée stammt aus einem Jahr, das von idealen Bedingungen geprägt war: ein trockener Winter, ein früher Vegetationsstart und ein warmer Sommer. Entscheidenden Anteil hatten aber vor allem die kühlen Nächte im Spätsommer, die eine langsame, gleichmässige Reife ermöglichten und so die Balance zwischen Konzentration und Frische perfekt bewahrt haben. Die geringen Erträge von rund 30 hl/ha unterstreichen die hohe Qualität dieses Jahrgangs. Das Resultat ist ein Wein mit betörendem Bouquet, lebendiger Frucht und seidiger Textur - zugänglich schon in der Jugend, zugleich mit dem Potenzial, sich über viele Jahre hinweg eindrucksvoll weiterzuentwickeln.

### Aromenprofil:

Betörendes Bouquet, frisch gepflückte schwarze Johannisbeere, verführerisches Veilchenparfüm, Eisenkraut, zarter Minzhauch. Am komplexen Gaumen mit seidiger Textur, kakaoartiger reifer Tanninstruktur, eleganter Körper. Im konzentrierten aromatischen langen Finale edle Cassiswürze, Graphit, reife Extraktfülle und fein mehlig Adstringenz.

### Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de boeuf. 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

**Ausbau:** im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Trinkreife:** 2030-2055

**Rebsorte(n):** 78% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot, 3% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0471225

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Batailley

5e Cru Classé  
Pauillac AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** Antonio Galloni 95-97/100, Falstaff 95/100,  
Vinum 94-96/100  
**Rebsorte(n):** 78% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot, 3% Petit  
Verdot  
**Trinkreife:** 2030-2055  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** im Barrigue  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von lagerfähigen  
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur  
von 16 bis 18°C.