



Batonnage

Neusiedlersee, Wild Boys Club of Batonnage

Erster österreichische Rotwein mit der Höchstbewertung von Falstaff

Beschreibung:

Die Rotweinlegende aus dem Burgenland

Degustationsnotiz:

Dunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, dezente Randaufhellung. Frische rote Fruchtnuancen, Preiselbeeren, Kirschen, zarter Himbeertouch, floral, Mandarinen, dezentes Edelholz. Gute Komplexität, wirkt erstaunlich leichtfu

Big, etwas Nougat, eingebundene, tragende Tannine, frischer Säurebogen, rote Kirschen im Nachhall, wird von weiterer Flaschenreife profitieren.

Passt zu:

Eignet sich hervorragend als Begleiter zu gebratenen und geschmorten Gerichten sowie Wild. Servieren Sie ihn zu glasierter Kalbsschulter, Rindshohrücken, Lamm mit Kräuterkruste sowie gebratener Leber. Toll auch zu Gouda, Brie und Camembert.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Österreich

Subregion: Neusiedlersee

Produzent: Wild Boys Club of Batonnage

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): 40% Blaufränkisch (Lemberger), 30% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0497715

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Batonnage

Neusiedlersee
Wild Boys Club of Batonnage

Herkunft:	Österreich
Ratings:	Falstaff 100/100, Score 20/20
Rebsorte(n):	40% Blaufränkisch (Lemberger), 30% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.