



Batonnage

Neusiedlersee, Wild Boys Club of Batonnage

Der Kultwein mit dem Skorpion

Beschreibung:

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

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

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

ßig, 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:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Österreich

Subregion: Neusiedlersee

Produzent: Wild Boys Club of Batonnage

Ausbau: 24 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2038

Rebsorte(n): Blaufränkisch (Lemberger), Merlot, Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0497721

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Batonnage

Neusiedlersee
Wild Boys Club of Batonnage

Herkunft:	Österreich
Ratings:	Falstaff 99/100, Score 20/20
Rebsorte(n):	Blaufränkisch (Lemberger), Merlot, Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.