



## 2003 Château Batailley

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Gehört zu den Top-Jahrgängen dieses Châteaux

### **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:**

Dunkles Granat mit rubinroten Reflexen. Ausladendes Bouquet mit Brombeeren, Zedern, Lakritze und dominikanischem Tabak, dahinter Schokopastillen, Darjeelingnote und Eisenkraut. Am fleischigen Gaumen mit reifem Extrakt und dunklen Schokonoten rund um die reifen Tannine herum, weicher Wein mit herrlichem Potential. Im aromatischen Finale mit toller Konzentration und schwarzbeerigen Konturen.

### **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):** Wine Spectator 90/100, WeinWisser 18/20

**Herstellung:** 16 Monate in Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.0 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2030

**Traubensorte(n):** 72% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 2% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0471203

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Batailley**

5e Cru Classé  
Pauillac AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Wine Spectator 90/100, WeinWisser 18/20  
**Traubensorte(en):** 72% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 2% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2030  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** 16 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.