



2016 Château Batailley

5e Cru Classé, Pauillac AOC

"This is fantastic" James Suckling

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:

Granat mit rubinrotem Rand. Feinduftiges Himbeerbouquet, dahinter rote Johannisbeere und erkalteter Früchtetee, dann heller Tabak und ein Touch Milchkaffee. Am eleganten Gaumen mit feinstützendem Tannin und mit herrlicher Frische. Ein femininer Batailley mit rotbeerigem Finale – eine echte Pauillac-Delikatesse, die noch zulegen kann!

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): James Suckling 96/100, Parker 93–95/100, Wine Enthusiast 93–95/100

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2040

Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Artikelnummer: 0471216

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Batailley

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 96/100, Parker 93–95/100, Wine Enthusiast 93–95/100
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im 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.