



2016 Batonnage

Neusiedlersee, Wild Boys Club of Batonnage

Der Kultwein mit dem Skorpion

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
Region: Burgenland
Subregion: Neusiedlersee
Produzent: Club Batonnage Burgenland

Bewertung(en):

Herstellung: 24 Monate in Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0 %

Trinkreife: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

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

Artikelnummer: 0497716

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Batonnage

Neusiedlersee
Wild Boys Club of Batonnage

Herkunft: Österreich

Bewertung(en):

Traubensorte(en): Blaufränkisch (Lemberger), Merlot, Cabernet Sauvignon

Trinkreife: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Weinbau: Traditionell

Herstellung: 24 Monate in Barrique

Alkoholgehalt: 15.0 %

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