



## 2010 Château Batailley

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Der beliebteste Pauillac

### 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:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Viel reife Brombeeren in der ausladenden Nase, Edelholztouch. Schöner Gaumenbeginn, gut stützende Säure, Vanillemark, dunkle Brotnoten, schwarze Pflaumen und ein Hauch Zimt im Innern, zeigt eine tolle Konzentration und dabei viel schwarzbeerige Substanzen im langen, aromatischen Finale, geniales Potential.

### 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 92-93/100, Parker 92/100, René Gabriel 18/20

**Ausbau:** 18 Monate in Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2032

**Rebsorte(n):** 70% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 3% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0471210

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Batailley**

5e Cru Classé  
Pauillac AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 92-93/100, Parker 92/100, René Gabriel 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 3% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2032
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.