



## 2020 Château Haut-Batailley

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Shootingstar der Familie Cazes

**Degustationsnotiz:**

Purpur mit satter Mitte und rubinrotem Rand. Sehr feingliedriges, fast schüchternes Bouquet mit Schattenmorellen, hellem Tabak und Haselnussschokolade, dahinter zarte Graphitnoten und Preiselbeersaft. Am eleganten Gaumen mit weicher Textur, körniges Extrakt, zarte blättrige Noten, stützendes Tanningerüst und mittlerer Körper. Im gebündelten Finale blaue Beeren, Baumnussschale und Wacholder, endet mit fein mehligem Adstringenz.

**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 Haut Batailley

**Bewertung(en):** James Suckling 94–95/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 94/100, Decanter 93/100, Jeb Dunnock 94/100, Parker 92/100

**Alkoholgehalt:** 13.5 %

**Trinkreife:** 2027–2045

**Rebsorte(n):**

**Artikelnummer:** 0473920

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Haut-Batailley

5e Cru Classé  
Pauillac AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 94–95/100, Score 18.5/20,  
Antonio Galloni 94/100, Decanter 93/100, Jeb  
Dunnock 94/100, Parker 92/100

**Rebsorte(n):**  
**Trinkreife:** 2027–2045  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine  
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann  
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll  
oder nicht.