



2019 Batonnage

Neusiedlersee, Wild Boys Club of Batonnage

Der Kultwein mit dem Skorpion

Beschreibung:

Die Rotweinlegende aus dem Burgenland

Degustationsnotiz:

Dunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, dezente Randaufhellung. Frische rote Frucht nuances, Preiselbeeren, Kirschen, zarter Himbeertouch, floral, Mandarinen, dezentes Edelholz. Gute Komplexität, wirkt erstaunlich leichtfüßig, etwas Nougat, eingebundene, tragende Tannine, frischer Säurebogen, rote Kirschen im Nachhall, wird von weiterer Flaschenreife profitieren.

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:	Wild Boys Club of Batonnage
Bewertung(en):	Falstaff 100/100, Score 20/20
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Rebsorte(n):	Blafränkisch (Lemberger), Merlot, Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	0497719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Batonnage

Neusiedlersee

Wild Boys Club of Batonnage

Herkunft:	Österreich
Bewertung(en):	Falstaff 100/100, Score 20/20
Rebsorte(n):	Blaufränkisch (Lemberger), Merlot, Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im 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.