



## 2021 Château Batailley

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Pauillac-Must-have der Familie Castéja

### **Beschreibung:**

Die Preise für Pauillac-Weine gehen durch die Decke, der Château Batailley ist da eine überraschende Ausnahme. Er ist einer der beliebtesten Pauillacs in unserem Sortiment. Das liegt nicht nur an seiner auffällig golden glänzenden Etikette, sondern vor allem an seinem vollmundigen, kraftvollen Charakter. Das Familien-Château Batailley ist eines der ältesten Weingüter im Bordeaux.

### **Degustationsnotiz:**

Delikates Bouquet, edle Cassiswürze, Brasiltabak, Lakritze und zartes Lavendelparfüm. Am geradlinigen Gaumen mit butterweicher Textur, fein körnigem Extrakt, stützender Rasse, engmaschig reifem Tanningerüst und athletischem Körper. Im gebündelten Finale rote Pflaume, Schokopastillen und fein mehlig Adstringenz. Die grosse Fangemeinde darf sich auf einen beruhigenden Pauillac freuen.

### **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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	Pauillac
<b>Produzent:</b>	Château Batailley
<b>Bewertung(en):</b>	Jane Anson 94/100, Score 18.5/20, James Suckling 93–94/100, Neal Martin 92–94/100
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	2026–2042
<b>Rebsorte(n):</b>	76% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 2% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc
<b>Artikelnummer:</b>	0471221

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Batailley**

5e Cru Classé  
Pauillac AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Jane Anson 94/100, Score 18.5/20, James Suckling 93–94/100, Neal Martin 92–94/100
<b>Rebsorte(n):</b>	76% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 2% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	2026–2042
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<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.