



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.

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

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Batailley

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Jane Anson 94/100, James Suckling 93–94/100, Neal Martin 92–94/100
Rebsorte(n):	76% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 2% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc
Trinkreife:	2026–2042
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.