



## 2022 Château Batailley

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Klassiker der Familie Castéja aus 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:**

Delikates blaubeeriges Bouquet, betörende Fliedernoten, heller Tabak und Heidelbeergelée. Am sublimer Gaumen mit seidiger Textur, herrlicher Extraktfülle, engmaschigem Tanningerüst und durchtrainiertem Körper. Im konzentrierten langanhaltenden Finale Wildkirsche, Estragon, Grafit und feinkörnige 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 Batailley

**Bewertung(en):** Decanter 97/100, Jane Anson 96/100, James Suckling 95–96/100, Parker 91–93/100, Wine Spectator 96+/100, WeinWisser 18/20

**Trinkreife:** 2028–2045

**Artikelnummer:** 0471222

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Batailley**

5e Cru Classé  
Pauillac AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Decanter 97/100, Jane Anson 96/100, James Suckling 95–96/100, Parker 91–93/100, Wine Spectator 96+/100, WeinWisser 18/20  
**Trinkreife:** 2028–2045  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.