2015 Château Batailley

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Aus der Schatzkammer der Familie Castéja

Beschreibung:
Ein Pauillac Grand Cru Classé, der nicht die Welt kostet? Voilà! Obendrein schwärmt Robert Parker: «This is an excellent Batailley.» Kein Wunder, dass wir es hier mit einem absoluten Mövenpick-Kundenliebling zu tun haben. Dank guter Beziehungen konnten wir uns noch ein paar Kisten vom legendären Jahrgang 2015 sichern.
Degustationsnotiz:
Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Offenes, süsses Bouquet viel reife Pflaumen zeigend und mit fülligem Milchschokoton unterlegt. Im Gaumen schon unglaublich geschmeidig und saftig, hat viel Schmelz.
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):	James Suckling 95/100, Parker 93–95/100
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Rebsorte(n):	77% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 3% Petit Verdot
Artikelnummer:	0471215

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Batailley

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 95/100, Parker 93–95/100
Rebsorte(n):	77% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 3% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch