



2012 Château Batailley

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Perfekter Weinwert

Beschreibung:

Ein Pauillac Grand Cru Classe?, der nicht die Welt kostet? Voila?! Obendrein von Robert Parker himself als „big-time sleeper of the vintage“ geadelt. Auf dem Cha?teau wurde eine neue Ära eingeleitet und bei den Käufern neue Begehrlichkeiten geweckt. Wir haben uns mit viel Geschick noch ein paar Kisten sichern können.

Degustationsnotiz:

Dunkles Granat, recht satt in der Mitte, rubiner Rand. Süsses, rotpflaumiges Bouquet, dahinter Brombeerengelée und helle Schokonoten, wirkt schön gebunden. Im Gaumen mittelgewichtig, zeigt Charme und reife Tannine. Eine milde Variante für frühen, recht grossen Genuss.

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):	Parker 92/100, René Gabriel 17/20, GaultMillau 16.5/100, James Suckling 92/100
Herstellung:	18 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Traubensorte(n):	70% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 3% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Originalgebinde:	6er-Holzbox
Artikelnummer:	0471212075B6000

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Batailley

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Parker 92/100, René Gabriel 17/20, GaultMillau 16.5/100, James Suckling 92/100
Traubensorte(en): 70% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 3% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Trinkreife: Jetzt bis 2038
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 18 Monate in 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.