



2017 Château Haut-Batailley

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Der Wein wird ab diesem Jahr vom Lynch-Bages-Team vinifiziert.

Degustationsnotiz:

Tiefes Granat mit violetterm Rand. Duftige rote Kirschen und Eisenkraut. Im zweiten Ansatz steigen rote Johannisbeeren und Wachsnoten auf. Am straffen Gaumen mit feinsprödem Extrakt und stützenden Muskeln. Im mittleren Finale ein intensives Rückaroma mit Blaubeeren und Holunder. Es war sehr interessant, den deutlich charmanteren 2016er vorher zu degustieren, der zeigt, dass wir uns in einem klassischen Jahr befinden. Der Wein wird ab diesem Jahr vom Lynch-Bages-Team vinifiziert und man merkte dem Wein die neue Handschrift bereits bei der Premiere an.

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 Haut Batailley

Bewertung(en): James Suckling 94–95/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 91–94/100, Parker 92/100, WeinWisser 17/20

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0 %

Trinkreife: 2025–2040

Rebsorte(n): 66% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot

Artikelnummer: 0473917

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Haut-Batailley

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 94–95/100, Score 18.5/20,
Antonio Galloni 91–94/100, Parker 92/100,
WeinWisser 17/20
Rebsorte(n): 66% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot
Trinkreife: 2025–2040
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 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.