



Batonnage

Neusiedlersee, Wild Boys Club of Batonnage

Le vin culte à l'effigie du scorpion rouge

Beschreibung:

L'histoire de ce vin rouge a commencé lors d'une dégustation à l'aveugle légendaire, qui réunissait cinq amis, Marks Altenberg, Florian Gayer, Gerhard Kracher, Erich Scheiblhofer et Christian Tschida. Depuis, cette gigantesque Cuvée issue des meilleurs raisins de blaufränkisch, cabernet sauvignon et merlot idéalement mûrs, fait sensation année après année.

Degustationsnotiz:

Grenat rubis foncé, cœur impénétrable, reflets violets, s'éclaircissant légèrement vers le disque. Nez de fruits rouges frais, aïrelles et cerises, avec un soupçon de framboise, fleurs, mandarines, subtile touche de bois précieux. Belle complexité, étonnante légèreté, tannins intégrés et bien présents, acidité fraîche, un peu de nougat et cerises rouges en finale, un vieillissement en bouteille lui profitera.

Accompagne idéalement:

Il convient parfaitement aux viandes braisées et rôties ainsi qu'à la chasse. Vous pouvez le servir avec une épaule de veau glacée, un rôti de boeuf, de l'agneau en croûte d'herbes ou du foie poellé, mais aussi avec du gouda, du brie ou du camembert.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: Autriche

Sous-région: Neus

Produzent: Wild Boys Club of Batonnage

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.0%

A boire: jusqu'en 2028

Cépage(s): 40% Blaufränkisch (Lemberger), 30% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0497715

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Batonnage

Neusiedlersee
Wild Boys Club of Batonnage

Herkunft: Autriche
Notation: Falstaff 100/100, Score 20/20
Cépage(s): 40% Blaufränkisch (Lemberger), 30% Merlot,
30% Cabernet Sauvignon
A boire: jusqu'en 2028
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 12 Mois en Barrique
Vol. alcool: 15.0%
Servier: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:
déboucher la bouteille une heure avant le
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de
le décanter.