



## 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:** 24 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 15.0%

**A boire:** jusqu'en 2038

**Cépage(s):** Blaufränkisch (Lemberger), Merlot, Cabernet Sauvignon

**Artikelnummer:** 0497719

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

## Batonnage

Neusiedlersee  
Wild Boys Club of Batonnage

**Herkunft:** Autriche  
**Notation:** Falstaff 100/100, Score 20/20  
**Cépage(s):** Blaufränkisch (Lemberger), Merlot, Cabernet Sauvignon  
**A boire:** jusqu'en 2038  
**Weinbau:** Traditionnelle  
**Elevage:** 24 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.