



## Batonnage

Neusiedlersee, Wild Boys Club of Batonnage

Le vin culte à l'effigie du scorpion rouge

### **Beschreibung:**

Une robe grenat foncé au cœur opaque et aux reflets violets, ourlée d'un subtil liseré plus clair. Des arômes frais de fruits rouges, d'airelles, de cerises et de mandarines, une pointe délicate de framboises, des notes florales et un soupçon de bois noble. Une bouche d'une étonnante légèreté, révélant une bonne complexité, une touche de nougat, des tannins structurés et bien intégrés, une acidité rafraîchissante et une finale sur la cerise rouge. Ce vin profitera d'un vieillissement supplémentaire en bouteille.

### **Degustationsnotiz:**

Grenat rubis foncé, cœur impénétrable, reflets violets, s'éclaircissant légèrement vers le disque. Nez de fruits rouges frais, airelles 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:** 0497721

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Batonnage

Neusiedlersee  
Wild Boys Club of Batonnage

|                     |                                                                                                                                                   |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>    | Autriche                                                                                                                                          |
| <b>Notation:</b>    | Falstaff 99/100, Score 20/20                                                                                                                      |
| <b>Cépage(s):</b>   | Blaufränkisch (Lemberger), Merlot, Cabernet Sauvignon                                                                                             |
| <b>A boire:</b>     | jusqu'en 2038                                                                                                                                     |
| <b>Weinbau:</b>     | Traditionnelle                                                                                                                                    |
| <b>Elevage:</b>     | 24 Mois en Barrique                                                                                                                               |
| <b>Vol. alcool:</b> | 15.0%                                                                                                                                             |
| <b>Servier:</b>     | 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. |