2021 Batonnage

Neusiedlersee, Wild Boys Club of Batonnage

Le vin culte à l'effigie du scorpion rouge

Description:
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 blaufränkisck, cabernet sauvignon et merlot idéalement mûrs, fait sensation année après année.

Note de dégustation:
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 idéale:
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.

Conseils de service:
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
Région:	Burgenland
Sous-région:	Neusiedlersee
Producteur:	Wild Boys Club of Batonnage
Notation(s):	
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Cépage(s):	Blaufränkisch (Lemberger), Merlot, Cabernet Sauvignon
Référence:	0497721

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Batonnage

Neusiedlersee
Wild Boys Club of Batonnage

Origine:	Autriche
Notation(s):	
Cépage(s):	Blaufränkisch (Lemberger), Merlot, Cabernet Sauvignon
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
Service:	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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch