



## Batonnage

Neusiedlersee, Wild Boys Club of Batonnage

Il vino cult con lo scorpione rosso

### **Beschreibung:**

La storia di questo vino rosso è iniziata con una leggendaria degustazione alla cieca che ha coinvolto cinque amici: Marks Altenberg, Florian Gayer, Gerhard Kracher, Erich Scheiblhofer e Christian Tschida. Da allora, questa gigantesca Cuvée, prodotta con le migliori uve Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon e Merlot giunte a maturazione ottimale, ha fatto scalpore anno dopo anno.

### **Degustationsnotiz:**

Rubino granato scuro, nucleo impenetrabile, riflessi violacei, schiarisce leggermente verso il disco. Naso di frutta rossa fresca, mirtilli e ciliegie, con una nota di lampone, fiori, mandarini e un sottile tocco di legno pregiato. Bella complessità, sorprendente leggerezza, tannini ben integrati e presenti, acidità fresca, un po' di torrone e ciliegie rosse sul finale, l'affinamento in bottiglia gli gioverà.

### **Ideale con:**

È perfetto per brasati e arrostiti, oltre che per la selvaggina. Si può servire con la spalla di vitello glassata, il roastbeef, l'agnello in crosta di erbe o il fegato in camicia, ma anche con gouda, brie o camembert.

### **Servierempfehlung:**

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

**Paese di origine:** Austria

**Appellation:** Lago di Neusiedl

**Produttore:** Wild Boys Club of Batonnage

**Allevamento:** 24 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 15.0%

**Da bere:** da subito fino al 2038

**Varietà d'uva:** Blaufränkisch (Lemberger), Merlot, Cabernet Sauvignon

**Artikelnummer:** 0497719

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

## Batonnage

Neusiedlersee  
Wild Boys Club of Batonnage

**Herkunft:** Austria  
**Valutazioni:** Falstaff 100/100, Score 20/20  
**Varietà d'uva:** Blaufränkisch (Lemberger), Merlot, Cabernet Sauvignon  
**Da bere:** da subito fino al 2038  
**Weinbau:** Tradizionale  
**Allevamento:** 24 Mesi in barrique  
**Vol. alcolici:** 15.0%  
**Servier:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.