



Batonnage

Neusiedlersee, Wild Boys Club of Batonnage

Il vino cult con lo scorpione rosso

Beschreibung:

Colore rubino granato scuro, nucleo opaco, riflessi violacei, sottile schiaritura sul bordo. Sfumature di frutta rossa fresca, mirtilli rossi, ciliegie, delicato tocco di lampone, floreale, mandarini, sottile legno pregiato. Buona complessità, sorprendente leggerezza, un po' di torrone, tannini integrati e sostenuti, fresca acidità, ciliegie rosse nel finale, beneficerà di un ulteriore affinamento in bottiglia.

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 arrosti, 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: 0497721

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Batonnage

Neusiedlersee
Wild Boys Club of Batonnage

Herkunft:	Austria
Valutazioni:	Falstaff 99/100, 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.