



2003 Château Batailley

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Gehört zu den Top-Jahrgängen dieses Châteaux

Descrizione del vino:

Ein Pauillac Grand Cru Classé, der nicht die Welt kostet, körperreich und charmant ist und schon in jungen Jahren ordentlich Spass macht? Voilà!

Nota di degustazione:

Dunkles Granat mit rubinroten Reflexen. Ausladendes Bouquet mit Brombeeren, Zedern, Lakritze und dominikanischem Tabak, dahinter Schokopastillen, Darjeelingnote und Eisenkraut. Am fleischigen Gaumen mit reifem Extrakt und dunklen Schokonoten rund um die reifen Tannine herum, weicher Wein mit herrlichem Potential. Im aromatischen Finale mit toller Konzentration und schwarzbeerigen Konturen.

Abbinamenti:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:

Francia

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

Pauillac

Produttore:

Château Batailley

Valutazioni:

Wine Spectator 90/100, WeinWisser 18/20

Vinificazione:

16 Monate im Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.0 %

Maturità:

Jetzt bis 2030

Varietà d'uva:

72% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 2% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Numero di articolo:

0471203

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Batailley

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Wine Spectator 90/100, WeinWisser 18/20
Varietà d'uva:	72% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 2% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Maturità:	Jetzt bis 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	16 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.