



2009 Château Batailley

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Ein Frucht-Pauillac für den frühen Genuss

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:

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Splendides, offenes Black-Currantbouquet, süsslich mit einer Nuance Brombeerengelée. Im Gaumen weich, samtig, sehr feine Tannine, schon völlig präsent und wie damals ein paar 82er daher kommend. Hier wird man sehr früh viel Spass haben und das gut und locker 20 Jahre lang. Kaufen!

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:	Parker 94/100, Wine Spectator 91/100, WeinWisser 18/20
Vinificazione:	18 Monate im Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2036
Varietà d'uva:	74% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 2% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Numero di articolo:	0471209

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Batailley

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 94/100, Wine Spectator 91/100, WeinWisser 18/20
Varietà d'uva:	74% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 2% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Maturità:	Jetzt bis 2036
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 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.