



2019 Batonnage

Neusiedlersee, Wild Boys Club of Batonnage

Il vino di culto con l'immagine dello scorpione rosso

Descrizione del vino:

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.

Abbinamenti:

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. .

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	AT
Regione:	Burgenland
Sottoregione:	Lago di Neusiedl
Produttore:	Wild Boys Club of Batonnage
Valutazioni:	Falstaff 100/100, Score 20/20
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2038
Varietà d'uva:	Blaufränkisch (Lemberger), Merlot, Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0497719

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Batonnage

Neusiedlersee
Wild Boys Club of Batonnage

Origine: AT
Valutazioni: Falstaff 100/100, Score 20/20
Varietà d'uva: Blaufränkisch (Lemberger), Merlot, Cabernet Sauvignon
Maturità: fino a 2038
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 24 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica: 15.0 %
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.