



2020 Batonnage

Neusiedlersee, Wild Boys Club of Batonnage

Il vino di culto con l'immagine dello scorpione rosso

Descrizione del vino:

Il raro vino di culto con lo scorpione rosso del Burgenland.

Nota di degustazione:

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 integrati e ben presenti, acidità fresca, un po' di torrone e ciliegie rosse sul finale, l'affinamento in bottiglia ne gioverà.

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:	Austria
Regione:	Burgenland
Sottoregione:	Lago di Neusiedl
Produttore:	Wild Boys Club of Batonnage
Valutazioni:	Falstaff 98/100, Score 20/20
Vinificazione:	in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2035
Varietà d'uva:	Blaufränkisch (Lemberger), Merlot, Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0497720

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Batonnage

Neusiedlersee
Wild Boys Club of Batonnage

Origine: Austria
Valutazioni: Falstaff 98/100, Score 20/20
Varietà d'uva: Blaufränkisch (Lemberger), Merlot, Cabernet Sauvignon
Maturità: fino a 2035
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 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.