2022 Château Haut-Batailley

5e Cru Classé, Pauillac AOC

La stella cadente della famiglia Cazes

Nota di degustazione:
Delicato bouquet di iris e violetta, gelatina di mirtilli e grafite. Palato complesso e impetuoso, con una consistenza setosa, tannini muscolosi e un corpo muscoloso. I frutti di bosco accompagnano il finale concentrato e aromatico, con note minerali e un'astringenza leggermente granulosa. Tutto qui è proprio come dovrebbe essere, Tjark Witzgall, esperto di Bordeaux di Mövenpick Wines, non è mai stato così conquistato come quest'anno.
Abbinamenti:
Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura. .
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:	FR
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Pauillac
Produttore:	Château Haut Batailley
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 94–96+/100, Score 18.5/20, Falstaff 96/100, James Suckling 94–95/100, Parker 91–93+/100, WeinWisser 18/20
Maturità:	2029-2048
Varietà d'uva:	70% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot
Numero di articolo:	0473922

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Haut-Batailley

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 94–96+/100, Score 18.5/20, Falstaff 96/100, James Suckling 94–95/100, Parker 91–93+/100, WeinWisser 18/20
Varietà d'uva:	70% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot
Maturità:	2029-2048
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch