



2005 Château Batailley

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Der beliebteste Pauillac

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!

Abbinamenti:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de boeuf. 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:	James Suckling 91/100, Parker 89+/100, Wine Spectator 90/100
Vinificazione:	18 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Varietà d'uva:	73% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 2% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Numero di articolo:	0471205

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Batailley

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 91/100, Parker 89+/100, Wine Spectator 90/100
Varietà d'uva:	73% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 2% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Maturità:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Viticultura:	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.