



## 2013 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!

**Nota di degustazione:**

Dunkles Granat, recht satt in der Mitte, rubiner Rand. Feinwürziges, elegantes Bouquet, dunkle Pflaumen, floral, etwas Lakritze, mittlere Tiefe. Im Gaumen elegant, etwas Zwetschgenschalen im Extrakt zeigend, aromatisches Finale von mittlerer Länge. Ein sehr angenehmer Pauillac.

**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.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	Pauillac
<b>Produttore:</b>	Château Batailley
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 91-92/100, René Gabriel 16/20
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2032
<b>Varietà d'uva:</b>	94% Cabernet Sauvignon, 4% Merlot, 2% Petit Verdot
<b>Numero di articolo:</b>	0471213

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Château Batailley**

5e Cru Classé  
Pauillac AOC

**Origine:** Francia  
**Valutazioni:** James Suckling 91-92/100, René Gabriel 16/20  
**Varietà d'uva:** 94% Cabernet Sauvignon, 4% Merlot, 2% Petit Verdot  
**Maturità:** Jetzt bis 2032  
**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.