



2012 Château Batailley

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Perfekter Weinwert

Descrizione del vino:

Ein Pauillac Grand Cru Classe?, der nicht die Welt kostet? Voila?! Obendrein von Robert Parker himself als „big-time sleeper of the vintage“ geadelt. Auf dem Cha?teau wurde eine neue Ära eingeleitet und bei den Käufern neue Begehrlichkeiten geweckt. Wir haben uns mit viel Geschick noch einpaar Kisten sichern können.

Nota di degustazione:

Dunkles Granat, recht satt in der Mitte, rubiner Rand. Süsses, rotpflaumiges Bouquet, dahinter Brombeerengelée und helle Schokonoten, wirkt schön gebunden. Im Gaumen mittelgewichtig, zeigt Charme und reife Tannine. Eine milde Variante für frühen, recht grossen Genuss.

Abbinamenti:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. 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:	Parker 92/100, James Suckling 92/100
Vinificazione:	18 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2038
Varietà d'uva:	70% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 3% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Numero di articolo:	0471212

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Batailley

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 92/100, James Suckling 92/100
Varietà d'uva:	70% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 3% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Maturità:	Jetzt bis 2038
Viticoltura:	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.