



2022 Château Haut-Batailley

5e Cru Classé, Pauillac AOC

Shootingstar der Familie Cazes

Degustationsnotiz:

Delikates feingliedriges Bouquet, duftiges Iris- und Veilchenparfüm, Heidelbeergelée und Graphit. Am komplexen Gaumen mit seidiger Textur, perfekt stützender Rasse, engmaschigem Tanninkorsett und durchtrainiertem Körper. Im konzentrierten, aromatischen Finale ein Korb mit blauen Beeren, dunkler Mineralik und feinkörniger Adstringenz. Hier ist alles am richtigen Platz; Tjark Witzgall, Bordeaux Experte von Mövenpick Wein, noch nie so überzeugt wie dieses Jahr.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Frankreich

Region: Bordeaux

Subregion: Pauillac

Produzent: Château Haut Batailley

Bewertung(en): Jeb Dunnuck 94–96+/100, James Suckling 94–95/100, Parker 91–93+/100, WeinWisser 18/20, Falstaff 96/100

Trinkreife: 2029–2048

Rebsorte(n): 70% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot

Artikelnummer: 0473922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Haut-Batailley

5e Cru Classé
Pauillac AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Jeb Dunnock 94–96+/100, James Suckling 94–95/100, Parker 91–93+/100, WeinWisser 18/20, Falstaff 96/100
Rebsorte(n): 70% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot
Trinkreife: 2029–2048
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.