



## 2021 Batonnage

Neusiedlersee, Wild Boys Club of Batonnage

Der Kultwein mit dem Skorpion

**Beschreibung:**

Die Rotweinglegende aus dem Burgenland

**Degustationsnotiz:**

Dunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, dezente Randaufhellung. Frische rote Fruchtnuancen, Preiselbeeren, Kirschen, zarter Himbeertouch, floral, Mandarinen, dezentes Edelholz. Gute Komplexität, wirkt erstaunlich leichtfüßig, etwas Nougat, eingebundene, tragende Tannine, frischer Säurebogen, rote Kirschen im Nachhall, wird von weiterer Flaschenreife profitieren.

**Passt zu:**

Eignet sich hervorragend als Begleiter zu gebratenen und geschmorten Gerichten sowie Wild. Servieren Sie ihn zu glasierter Kalbsschulter, Rindshohrücken, Lamm mit Kräuterkruste sowie gebratener Leber. Toll auch zu Gouda, Brie und Camembert.

**Servierempfehlung:**

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

<b>Herkunftsland:</b>	Österreich
<b>Region:</b>	Burgenland
<b>Subregion:</b>	Neusiedlersee
<b>Produzent:</b>	Wild Boys Club of Batonnage
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Ausbau:</b>	24 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Rebsorte(n):</b>	Blaufränkisch (Lemberger), Merlot, Cabernet Sauvignon
<b>Artikelnummer:</b>	0497721

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Batonnage**

Neusiedlersee  
Wild Boys Club of Batonnage

**Herkunft:** Österreich  
**Bewertung(en):**  
**Rebsorte(n):** Blaufränkisch (Lemberger), Merlot, Cabernet Sauvignon  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 24 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 15.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.