



2020 Batonnage

Neusiedlersee, Wild Boys Club of Batonnage

Le vin culte à l'effigie du scorpion rouge

Description:

Le vin culte et rare du Burgenland à l'effigie du scorpion rouge.

Note de dégustation:

Grenat rubis foncé, cœur impénétrable, reflets violets, s'éclaircissant légèrement vers le disque. Nez de fruits rouges frais, airelles et cerises, avec un soupçon de framboise, fleurs, mandarines, subtile touche de bois précieux. Belle complexité, étonnante légèreté, tannins intégrés et bien présents, acidité fraîche, un peu de nougat et cerises rouges en finale, un vieillissement en bouteille lui profitera.

Accompagne idéale:

Il convient parfaitement aux viandes braisées et rôties ainsi qu'à la chasse. Vous pouvez le servir avec une épaule de veau glacée, un rôti de boeuf, de l'agneau en croûte d'herbes ou du foie poellé, mais aussi avec du gouda, du brie ou du camembert.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Autriche
Région:	Burgenland
Sous-région:	Neusiedlersee
Producteur:	Wild Boys Club of Batonnage
Notation(s):	Falstaff 98/100, Score 20/20
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	Blaufränkisch (Lemberger), Merlot, Cabernet Sauvignon
Référence:	0497720

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Batonnage

Neusiedlersee
Wild Boys Club of Batonnage

Origine:	Autriche
Notation(s):	Falstaff 98/100, Score 20/20
Cépage(s):	Blaufränkisch (Lemberger), Merlot, Cabernet Sauvignon
Apogée:	jusqu'en 2035
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.