



2021 Batonnage

Neusiedlersee, Wild Boys Club of Batonnage

Il vino cult con lo scorpione rosso

Descrizione del vino:

La storia di questo vino rosso è iniziata con una leggendaria degustazione alla cieca che ha coinvolto cinque amici: Marks Altenberg, Florian Gayer, Gerhard Kracher, Erich Scheiblhofer e Christian Tschida. Da allora, questa gigantesca Cuvée, prodotta con le migliori uve Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon e Merlot giunte a maturazione ottimale, ha fatto scalpore anno dopo anno.

Nota di degustazione:

Rubino granato scuro, nucleo impenetrabile, riflessi violacei, schiarisce leggermente verso il disco. Naso di frutta rossa fresca, mirtilli e ciliegie, con una nota di lampone, fiori, mandarini e un sottile tocco di legno pregiato. Bella complessità, sorprendente leggerezza, tannini ben integrati e presenti, acidità fresca, un po' di torrone e ciliegie rosse sul finale, l'affinamento in bottiglia gli gioverà.

Abbinamenti:

È perfetto per brasati e arrostiti, oltre che per la selvaggina. Si può servire con la spalla di vitello glassata, il roastbeef, l'agnello in crosta di erbe o il fegato in camicia, ma anche con gouda, brie o camembert. .

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestivo: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:	Austria
Regione:	Burgenland
Sottoregione:	Lago di Neusiedl
Produttore:	Wild Boys Club of Batonnage
Valutazioni:	
Vinificazione:	24 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Varietà d'uva:	Blaufränkisch (Lemberger), Merlot, Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0497721

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Batonnage

Neusiedlersee
Wild Boys Club of Batonnage

Origine:	Austria
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	Blaufränkisch (Lemberger), Merlot, Cabernet Sauvignon
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.