



"Batonnage"

Wild Boys Club of Batonnage
Oesterreich, Burgenland

Vinifikation

Handlese aus den besten Lagen aus Rust, Jois und Andau, Ausbau im Barrique

Charakter

Dunkles Granatrot, violette Reflexe; im Duft frische rote Frucht-Nuancen von Preiselbeeren, Kirschen und zarter Himbeertouch, floral, dezentes Edelholz; am Gaumen gute Komplexität, kraftvoll mit mächtigen und perfekt integrierten Tanninen, etwas Nougat und feine Holzwürze; frische Noten von Kirschen im Nachhall macht den Wein erstaunlich leichtfüssig

Geschichte

Die Wilden, die Stachlig-Giftigen, der Wild Boys Club of Batonnage mit dem roten Skorpion vom Neusiedlersee, wollten eigentlich nur ein wenig provozieren. Mit lockerer Entspanntheit die Konventionen in der österreichischen Weinszene aufmischen. Doch dann wurde der Clubwein in London prämiert, und der Spass fing erst richtig an.

Der 2001 gegründete Club der 5 Musketiere des Weins - Christian Tschida, Erich Scheiblhofer, Gerhard Kracher, Florian Gayer, Markus Altenburger - machten also weiter mit dem äusserst limitierten Wild Boys-Wein, auch wenn die Boys inzwischen etwas älter werden. Was bleibt: unkonventionelle, fast überbordende Clubveranstaltungen, an denen unzählige Magnums und Doppelmagnums geköpft werden. Und was ebenfalls bleibt: mit dem Batonnage ein unglaublich konzentrierter Garagen-Wein aus hochreifem, handerlesenem Traubengut von den besten Lagen aus Rust, Jois und Andau.

Konsumhinweis

Rotes Fleisch wie Rind, Lamm, Wild, Schmor-Braten, Leber, helles Fleisch wie Kalb-Schulter, reifer Käse wie Gouda, Brie und Camembert
Unser spezieller Tipp: Lamm mit Kräuter-Kruste

Profitiert von weiterer Flaschenreifung!

Technische Details

Traubensorten:	Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	2025 - 2046
Alkohol:	15.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite



Bewertungen

2020	Falstaff	98/100
2020	Schweiz. Weinzeitung	19/20
2019	Schweiz. Weinzeitung	19/20
2019	Falstaff	100/100
2018	Schweiz. Weinzeitung	19/20
2015	Falstaff	100/100
2015	Schweiz. Weinzeitung	19/20

