



## Club Bâtonnage

*“The wild boys of Club Bâtonnage”* produzieren von den besten Lagen rund um Rust am Neusiedler See einen unglaublich konzentrierten Wein mit 15% Alkohol.



Die Bâtonnage ist das Aufrühren des Hefesatzes bei der Weinbereitung und damit ein mehr als passendes Label für eine Gruppe vinophiler Revoluzzer, die so manch einer argwöhnisch durchaus als Aufrührer fürchten mag. Denn die fünf Winzer bringen Bewegung in die österreichische Weinszene und der Name Bâtonnage flüstert sich durch das weininteressierte Publikum Österreichs.

Im Jahr 2000 gründeten die fünf Freunde und Topwinzer Erich Scheiblhofer, Gerhard Kracher, Christian Tschida, Florian Gayer und Markus Altenburger den Club Batonnage und produzieren gemeinsam einen österreichischen „Garagenwein“ der Superlative aus dem Burgenland.

Die sehr rare Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Blaufränkisch stammt von den besten Lagen rund um Rust am Neusiedler See. Es ist ein unglaublich konzentrierter Wein aus hochreifem Traubengut, er wird in eine außergewöhnliche Flasche abgefüllt und mit Wachs versiegelt.

Mit einer Auflage von

**570 Flaschen eine absolute Rarität und sehr limitiert!**

Bei der Londoner Wine Challenge 2003 gewann der Bâtonnage bereits eine Goldmedaille und gilt seither als absoluter Geheimtipp und Spitzenwein.

## Zum Wein:

Blaufränkisch ist der Hauptanteil der Traubensorten, die wie die Cabernet Sauvignon Trauben aus den kargen Lagen des Leithargebirges in Jois stammen. Der dritte Partner ist ein vollreifer Merlot aus dem Andauer Prädium. Die 5 Musketiere durchforsten am Tag der Ernte die jeweiligen Rebanlagen auf der Suche nach voll- bis leicht überreifen Trauben. Diese werden bei 4° C kaltmazeriert und anschließend vergoren. Neue französische Barriques in "double-oak" Manier verleihen diesem Monument den nötigen Rahmen.

## BÂTONNAGE "RED SCORPION" 2013

Weinsorte	Rotwein
Rebsorte	Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot
Jahrgang	2013
Geschmack	trocken
Trinkbar bis	2015 – 2031
Temperatur	16 – 18°
Passt zu	Geschmortem Rind- oder Lammfleisch, Risotto oder Pastagerichte, kräftige Käsesorten wie Münsterkäse, Reblochon, Taleggio
Verschlussart	Naturkorken

