



2007 Château Léoville Barton

2e Cru Classé St-Julien AOC

Gleicht ein bisschen dem 1994er und wird als mittelfein, aber langlebig in die Barton-Geschichte eingehen. Dunkles Granatlila. Tiefwürziges Cabernet-Bouquet, viel Aroma, aber (noch) wenig Fülle zeigend. Im Gaumen weiche Tannine, köstliche Médoc-Aromatik im Inneren, viel Rückhalt.

Bewertung: Wine Spectator 92/100

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

Lagerfähigkeit: 2018 - 2040

Traubensorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Alkoholgehalt: 13.0%

Herkunftsland: Frankreich

Region: Bordeaux

Winzer: Château Léoville Barton

Weintyp: Lagerfähige Rotweine

Passt zu: Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein. Braten- oder Wildgerichte, Wildgeflügel, Roastbeef, Châteaubriand und kräftig, würzige Käsesorten wie Gruyere, Tilsiter oder reifer Brie.

Einsteckkarte für Weinregalclips

Grösse: A7 74x105

Beim Kauf unserer Weinregalclips können Sie diese Karten einfach ausdrucken, ausschneiden und einstecken. Das schafft Übersicht in Ihrem Weinkeller



2007 Château Léoville Barton
2e Cru Classé St-Julien AOC

Traubensorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Alkoholgehalt: 13.0%

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

Lagerfähigkeit: 2018 - 2040