



## Château Langoa Barton

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Wieder ein ganz genialer Langoa

**Beschreibung:**

Feinster Ausdruck des anspruchsvollen Strebens der Bartons nach immer neuen Qualitätshöhen.

**Degustationsnotiz:**

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Geniales Bouquet, rote Pflaumen, Cassis, dunkle Hölzer und feine Schwarzschofonoten. Samtener Gaumen mit erstaunlich viel Charme in den ebenso erstaunlich fetten Tanninen, gebündeltes, verlangendes Finale mit warmer, reifer Cabernetwürze.

**Passt zu:**

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

**Servierempfehlung:**

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

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** St-Julien

**Produzent:** St-Julien AOC

**Ausbau:** im Barrique

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2045

**Rebsorte(n):** 73% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot, 10% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0127910

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Langoa Barton

3e Cru Classé  
St-Julien AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Parker 93+/100, James Suckling 93/100
<b>Rebsorte(n):</b>	73% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot, 10% Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2045
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.