



Château Talbot

4e Cru Classé, St-Julien AOC

Klassik, Charme und zeitlose Finesse

Beschreibung:

Ideal am Rande der Gironde-Mündung auf Schwemmlandkies gelegen, erstrecken sich die Weinberge von Château Talbot über 110 Hektar in einem Stück. Die Weine von Talbot sind Paradebeispiele für die Appellation Saint-Julien und deren Langlebigkeit und doch zeigen sie sich schon in ihrem Jungstadium sehr liebenswürdig und charmant. So präsentiert sich auch dieser Jahrgang klassisch im besten Sinne, als Wein mit offenem Charakter, mit komplexen Noten von Havanna und Lakritze, rund und von seidigen Tanninen geprägt, dabei rassig und kühl, ohne aber jemals die geringste Strenge aufzuweisen.

Degustationsnotiz:

Feingliedriges Bouquet, rote- und blaue Beeren, Flieder, heller Tabak und Johannisbeernektar. Am eleganten Gaumen mit engmaschigem Tanningerüst, perfekt balancierter Rasse und geradliniger Körper. Im konzentrierten Finale Wildkirsche, dunkles Edelholz und Graphit.

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

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 62% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 6% Petit Verdot

Artikelnummer: 0462814

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Talbot

4e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 94/100, Decanter 92/100, Wine Spectator 92/100
Rebsorte(n):	62% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 6% Petit Verdot
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.