



Château Léoville Barton

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Anthony Bartons Meisterwerk

Beschreibung:

Ein ganz grosser und besonders feiner Barton, der es durchaus mit gewissen Premiers aufnehmen kann. Die Wurzeln der aus Irland stammenden Familie Barton lassen sich bis ins Jahr 1725 zurückverfolgen. Die Erfolgsserie nimmt einfach kein Ende: Lilian Barton – Besitzerin des Châteaus Léoville Barton – und ihr Vater Anthony erzeugen Weine von exorbitanter Qualität. Authentizität wird hier grossgeschrieben, dabei sind die Preise durchaus fair.

Der Klassiker aus St-Julien – unsere Kunden lieben ihn.

Degustationsnotiz:

Wunderschönes, feines Bouquet, zeigt viele Facetten, parfümiertes Cassis, feine Brombeerennoten, süsses Edelfholz und Mokka. Feinster Gaumen, cremige Tannine, die Frucht bleibt im blau- und schwarzbeerigen Bereich, ein Hauch Kokos runden das Finale dieses durchaus erotischen, genialen St. Juliens ab.

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: 20 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2034

Rebsorte(n): 78% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 2% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0471506

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Léoville Barton

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	WeinWisser 19/20, Parker 91+/100, Wine Spectator 94/100
Rebsorte(n):	78% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 2% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.