Château Langoa Barton

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Top Wert aus St. Julien

Beschreibung:
Top Wert aus St. Julien, der auf keiner Einkaufsliste fehlen sollte, kann noch zulegen.
Aromenprofil:
Delikates Bouquet, frischgepflückte schwarze Johannisbeere, Eisenkraut und edle Cassiswürze. Am saftigen Gaumen mit seidiger Textur, herrliche Extraktfülle, engmaschigem Tanningerüst und trainiertem Körper. Im gebündelten Finale mit schwarzbeerigen Konturen, Lakritze und erhabener Adstringenz.
Passt zu:
Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.
Temperatur:
Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	St-Julien
Produzent:	St-Julien AOC
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0%
Trinkreife:	2032–2055
Rebsorte(n):	60% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 3% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0127923

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Langoa Barton

3e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 95/100, Parker 94+/100, Vinum 94/100, WeinWisser 18+/20
Rebsorte(n):	60% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 3% Cabernet Franc
Trinkreife:	2032–2055
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch