



## Château Langoa Barton

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Delikatesse und Eleganz aus Saint-Julien

### Beschreibung:

Als Schwesterweingut von Léoville Barton besitzt Langoa oft die feinere, zugänglichere Handschrift – mit etwas mehr Charme in der Jugend, ohne dabei an Struktur oder Tiefgang zu verlieren. Die tiefen Kiesböden mit tonhaltigem Untergrund verleihen dem Wein jene Balance aus dunkler Frucht, mineralischer Spannung und feinkörniger Eleganz, die grosse Saint-Julien so zeitlos macht. Der Jahrgang 2025 bringt diese Stilistik besonders eindrucksvoll zur Geltung. Die kleinen, hochkonzentrierten Beeren sorgten für enorme aromatische Intensität und eine bemerkenswert feine Tanninstruktur. Gleichzeitig bewahrte der lange Vegetationsverlauf jene kühle Präzision und elegante Linearität, die Château Langoa Barton in grossen Jahren seine besondere Klasse verleihen.

### Aromenprofil:

Delikates Bouquet, zartes Veilchenparfüm, edle Cassiswürze und Graphit. Sehr eleganter Gaumen, balancierte Rasse, engmaschiges Tanningerüst, mittlerer Körper. Im gebündelten, feinaromatischen Finale Schwarze Johannisbeere und Tabakblatt.

### 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:** im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Trinkreife:** 2030–2055

**Rebsorte(n):** 45% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0127925

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Langoa Barton

3e Cru Classé  
St-Julien AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** Jeb Dunnock 95-97/100, Decanter 95/100,  
James Suckling 94-95/100  
**Rebsorte(n):** 45% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 15%  
Cabernet Franc  
**Trinkreife:** 2030-2055  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** im Barrigue  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von lagerfähigen  
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur  
von 16 bis 18°C.