



Château Langoa Barton

3e Cru Classé, St-Julien AOC

St. Julien aus Jahrhundertjahrgang

Beschreibung:

Feinster Ausdruck des anspruchsvollen Strebens der Bartons nach immer neuen Qualitätshöhen. Ein Terroir-Klassiker mit grossartigem Ausbaupotenzial.

Degustationsnotiz:

Ein ganz toller Grand Cru Value. Extrem dunkles Purpurgranat. Duftet nach warmen roten und schwarzen Pflaumen, getrockneten Maulbeeren und Johannisbeersirup mit einem Hauch von getrockneter Minze. Am dichten Gaumen mit trüffeligen Cabernet, Lakritze und Teer nuances, einem soliden Gerüst aus fein unterlegten Tanninen und stützender Frische, mit vielen Schichten von roten und schwarzen Beerenkonfitüren im langen, herzhaften Abgang.

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: 16 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2038

Rebsorte(n): 54% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 12% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0127909

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Langoa Barton

3e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20, Antonio Galloni 94/100
Rebsorte(n):	54% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 12% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate 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.