



Château Langoa Barton

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Klassiker aus St-Julien

Beschreibung:

Feinster Ausdruck des anspruchsvollen Strebens der Bartons nach immer neuen Qualitätshöhen.

Degustationsnotiz:

Dunkles Granat, recht satt in der Mitte, rubiner Rand. Herrlich röstiges Bouquet, Zedern, dominikanischer Tabak, fein pfeffrig, reifer Cabernet Sauvignon. Das Extrakt ist mit einer satten Fleischration bestückt, mürbe Tannine mit guten Reserven. Eine solide Leistung. Ist heuer dem Barton aus gleichem Hause fast überlegen.

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: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2043

Rebsorte(n): 70% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 8% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0127912

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Langoa Barton

3e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20, James Suckling 89-90/100, Parker 90/100, René Gabriel 17/20
Rebsorte(n):	70% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 8% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2043
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 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.