



Château Langoa Barton

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Genialer Wert aus St. Julien

Beschreibung:

James Suckling meinte zu dem Langoa Barton: „Extremely long and flavorful.“ Das Streben der Bartons nach einer immer höheren Qualität konnte man bei den letzten Jahrgängen deutlich wahrnehmen. Der Langoa hat vielleicht auf den ersten Blick nicht die Ausstrahlung wie der Léoville-Barton, dafür aber Potenzial und einen vernünftigen Preis.

Degustationsnotiz:

54 % Cabernet Sauvignon, 38 % Merlot, 8 % Cabernet Franc. Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Viel Kirschentöne und ein Hauch von Cassis, Edelhölzer dahinter und Zedernnuancen. Im Gaumen mit einer ansprechenden Konzentration aufwartend, er zeigt Rückhalt und gute Anlagen, er weist vielleicht tendenziell etwas bourgeoise Konturen auf, doch das ist eigentlich ja sein Grundstil. Man darf diesen Wein in der Jugend auf keinen Fall unterschätzen. Das zeigen reifere Jahrgänge.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Servierempfehlung:

Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: St-Julien

Produzent: St-Julien AOC

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2042

Rebsorte(n): 54% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 8% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0127915

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Langoa Barton

3e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 94/100, Antonio Galloni 90-93/100, Parker 90/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 93/100
Rebsorte(n):	54% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 8% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2042
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.