



Château Langoa Barton

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Die letzte Gelegenheit auf einen grandiosen Jahrgang

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Dichtes Purpurgranat mit violetterm Rand. Komplexes Bouquet mit Brom- und Heidelbeeren, dahinter Veilchen und Cassis. Am kräftigen Gaumen mit süßem Extrakt und stützendem Tanningerüst, herrlich zupackend aber nicht dominant, der Wein bleibt immer elegant. Im aromatischen Finale mit einem Korb blauer Beeren, Grafit und genialer Frische.

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: 13.5%

Trinkreife: 2028-2045

Rebsorte(n): 63% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot, 9% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0127918

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Langoa Barton

3e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Wine Spectator 94/100, Falstaff 93/100, James Suckling 94/100, Parker 92/100, WeinWisser 18.5/20
Rebsorte(n):	63% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot, 9% Cabernet Franc
Trinkreife:	2028–2045
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.