



Château Langoa Barton

3e Cru Classé, St-Julien AOC

So eine Eleganz findet man dieses Jahr in St. Julien und das hier ist ein Musterbeispiel

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Purpurgranat mit rubinroten Reflexen. Betörendes Bouquet nach Alpenheidelbeeren, Brombeergelee und dominikanischem Tabak, dahinter dunkle Schokotrüffel und Lakritze. Am eleganten Gaumen mit cremiger Textur und kakaoartigen Tannin, perfekt stützend, dann umhüllt eine tänzerische Rasse den Körper und man wird einfach mitgerissen. Im aromatischen Finale blaue Beeren, Wachholder, dunkle Mineraik und edle Adstringenz.

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: 14.0%

Trinkreife: 2027-2048

Rebsorte(n): 67% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 7% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0127919

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Langoa Barton

3e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 96/100, Neal Martin 93-95/100, Parker 94+/100
Rebsorte(n):	67% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 7% Cabernet Franc
Trinkreife:	2027-2048
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.