



Château Langoa Barton

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Besticht durch Balance und Präzision dieses Jahr

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Sehr tiefes Purpur mit opaker Mitte und zartem lila Rand. Konzentriertes Bouquet mit dunkler Cassiswürze, Szechuan Pfeffer und Lakritze, dahinter reife Brombeere, duftiger Flieder und heller Tabak. Am dichten Gaumen mit weicher Textur, fein körniges Extrakt, stützende Rasse und muskulöser Körper. Im gebündelten langen Finale ein Korb mit blauen Beeren gepaart mit edler Terroirwürze und erhabener 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: 2028-2048

Rebsorte(n): 53.5% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 8.5% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0127920

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Langoa Barton

3e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Jeb Dunnuck 95/100, Decanter 92/100, James Suckling 97/100, Neal Martin 93/100, Parker 94/100, WeinWisser 18/20
Rebsorte(n):	53.5% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 8.5% Cabernet Franc
Trinkreife:	2028–2048
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.