



## Château Langoa Barton

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Klassiker aus St-Julien im Jubiläumskleid

**Beschreibung:**

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

**Degustationsnotiz:**

Feingliedriges Bouquet, frische rote Pflaume, kalter Hagebuttentee und verführerische Fliedernoten. Am saftigen Gaumen mit seidiger Textur, balancierter Rasse, reifem Extrakt gepaart mit edler Salznote, beeindruckt durch Tiefgang, engmaschiges Tanningerüst und durchtrainierten Körper. Im gebündelten Finale rotbeerige Konturen, Palisander, helles Graphit und fein sandige 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:** 13.0%

**Trinkreife:** 2027-2045

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

**Artikelnummer:** 0127921

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Langoa Barton

3e Cru Classé  
St-Julien AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Jean-Marc Quarin 93/100, Antonio Galloni 90-92/100, James Suckling 92-93/100, Neal Martin 91-93/100, Parker 92-94/100, Vinum 17,5/20, WeinWisser 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	53.5% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 8.5% Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	2027-2045
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.