



Château Langoa Barton

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Dieses Jahr nicht weit von seinem "grossen" Bruder entfernt

Beschreibung:

Hat mich schon lange nicht mehr so überzeugt und ist dieses Jahr nicht weit von seinem "grossen" Bruder entfernt.

Degustationsnotiz:

Betörendes Bouquet, frische Heidelbeere, ein Strauss Veilchen, Milkschokonoten und dunklem Graphit. Am vielschichtigen Gaumen mit cremiger Textur, gut stützender Rasse, engmaschigem Tanningerüst und durchtrainiertem Körper. Im konzentrierten Finale ein Korb mit blauen Beeren, Estragon und fein körniger 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: 2029-2049

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

Artikelnummer: 0127922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Langoa Barton

3e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 96-97/100, Jeb Dunnock 93-95/100, Parker 93-95+/100, Wine Spectator 95/100, WeinWisser 18.5/20
Rebsorte(n):	53.5% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 8.5% Cabernet Franc
Trinkreife:	2029-2049
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.