



Château Talbot

4e Cru Classé, St-Julien AOC

"One of the finest vintages from this château" schwärmt Jeb Dunnuck

Beschreibung:

Ideal am Rande der Gironde-Mündung auf Schwemmlandkies gelegen, erstrecken sich die Weinberge von Château Talbot über 110 Hektar in einem Stück. Die Weine von Talbot sind Paradebeispiele für die Appellation Saint-Julien und deren Langlebigkeit und doch zeigen sie sich schon in ihrem Jungstadium sehr liebenswürdig und charmant. So präsentiert sich auch dieser Jahrgang klassisch im besten Sinne, als Wein mit offenem Charakter, mit komplexen Noten von Havanna und Lakritze, rund und von seidigen Tanninen geprägt, dabei rassig und kühl, ohne aber jemals die geringste Strenge aufzuweisen.

Degustationsnotiz:

Intensives Bouquet, Heidelbeerkompott, getrocknete Fliederblüten und zarter Irisduft. Am kompakten, durchtrainierten Gaumen mit straffer Ausrichtung, cremiger Textur, perfekt stützender Rasse und engmaschigem Tanninkorsett. Im gebündelten aromatischen Finale blaubeerige Konturen, Tabakblatt und mehlig Adstringenz mit dunklem Grafit im Untergrund. Kann noch zulegen.

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

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: 2029-2049

Artikelnummer: 0462822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Talbot

4e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Falstaff 94/100, Decanter 93/100, Jeb Dunnock 93-95+/100, James Suckling 94-95/100, Parker 93-95/100, Wine Spectator 96/100, WeinWisser 18+/20
Trinkreife:	2029-2049
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.