



Château Léoville Barton

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Wunderschöne Balance und Finesse

Beschreibung:

Ein ganz grosser und besonders feiner Barton, der es durchaus mit gewissen Premiers aufnehmen kann. Die Wurzeln der aus Irland stammenden Familie Barton lassen sich bis ins Jahr 1725 zurückverfolgen. Die Erfolgsserie nimmt einfach kein Ende: Lilian Barton – Besitzerin des Châteaus Léoville Barton – und ihr Vater Anthony erzeugen Weine von exorbitanter Qualität. Authentizität wird hier grossgeschrieben, dabei sind die Preise durchaus fair.

Der Klassiker aus St-Julien – unsere Kunden lieben ihn.

Degustationsnotiz:

Verführerisches, dichtes blaubeeriges Bouquet, Lakritze, Veilchen, Heidelbeerdrops und Brasil-Tabak. Am komplexen Gaumen mit seidiger Textur, balancierter Rasse, engmaschigem Tanningerüst und geradlinigem Körper, sehr tiefgründig. Im konzentrierten, nicht enden wollenden Finale edle Cassiswürze, Flieder und tiefsschürfende dunkle Mineralik.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Servierempfehlung:

Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: St-Julien

Produzent: St-Julien AOC

Alkoholgehalt: 12.5%

Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0471500

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Léoville Barton

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:

Frankreich

Rebsorte(n):

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Alkoholgehalt:

12.5%

Servier:

Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren.

Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.