



## Château Léoville Barton

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Vom Wine Spectator 2019 zur Nummer 1 gewählt

### **Beschreibung:**

Der Klassiker aus St-Julien von Lilian Barton. Ein ganz grosser und feiner Barton, der es durchaus mit gewissen Premiers aufnehmen kann. Die Erfolgsserie nimmt kein Ende: Lilian Barton - Besitzerin des Châteaus Le

oville Barton - und ihr Vater Anthony erzeugen Weine von exorbitanter Qualität. Dabei sind die Preise durchaus fair.

### **Degustationsnotiz:**

Extrem tiefes Purpur mit schwarzer Mitte und violettem Rand. Ein Parfum zum Ausflippen: Viel Veilchen und satte Heidelbeerfrucht, dahinter Brombeergelée und Kokos. Am Gaumen mit seidiger Textur, vereint perfekt Fülle und Eleganz, im langen Finale mit viel blauen Beeren und Kirschtabak, die lange nachhallen. Von der Gewichtsklasse her ein Federgewicht im Vergleich zur Konkurrenz, aber dies macht er mit Finesse und einer unglaublich tiefen Konzentration einfach wett!

### **Passt zu:**

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de boeuf. 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

**Ausbau:** 18 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2050

**Rebsorte(n):** 86% Cabernet Sauvignon, 14% Merlot

**Artikelnummer:** 0471516

## **Einstekkarte für Weinregalclips**

Größe: A7 74x105

### **Château Léoville Barton**

2e Cru Classé  
St-Julien AOC

**Herkunft:**

Frankreich

**Ratings:**

Wine Spectator 97/100, Decanter 96/100, Jeb Dunnuck 96+/100, James Suckling 97/100, Parker 95+/100, Score 19/20, WeinWisser 19/20

**Rebsorte(n):**

86% Cabernet Sauvignon, 14% Merlot

**Trinkreife:**

Jetzt bis 2050

**Weinbau:**

Traditionell

**Ausbau:**

18 Monate im Barrique

**Alkoholgehalt:**

13.0%

**Servier:**

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