



Château Léoville Barton

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Klassiker mit dem Charme von 2012, der Eleganz von 2015 und der Kraft von 2014

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:

Dichtes Granat mit rubinrotem Rand. Komplexes rotbeeriges Bouquet mit Cranberry und Himbeeren. Im zweiten Ansatz Schattenmorellensaft und heller Tabak. Am mittleren Gaumen mit seidiger Textur und perfekt stützenden Tanninen. Alles ist hier am richtigen Platz. Im gebündelten Finale ein gigantisches Rückaroma mit Kirschhäuten und schwarzen Pfefferkörnern.

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

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2045

Rebsorte(n): 93% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot

Artikelnummer: 0471517

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Léoville Barton

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Wine Enthusiast 95-97/100, Antonio Galloni 93-96/100, Decanter 95/100, James Suckling 94-95/100, Parker 95/100, Wine Spectator 93-96/100, WeinWisser 18.5/20
Rebsorte(n):	93% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
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.