



Château Léoville Barton

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Wer St.-Julien liebt, der sollte hier zuschlagen!

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:

Sattes Purpurgranat mit violetten Reflexen. Ein royales Bouquet mit Alpenheidelbeeren, Schattenmorellensaft und erkaltetem Früchtetee. Im zweiten Ansatz verführerisches Cassis, Veilchen und Burley-Tabak. Am kräftigen Gaumen mit seidiger Textur und engmaschigem Körper gepaart mit einer grossen Finesse, alles ist hier am richtigen Platz. Im aromatischen, nicht enden wollenden Finale ein Feuerwerk aus Brombeeren und Graphit gepaart mit schwarzen Johannisbeerdrops.

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: 14.0%

Trinkreife: 2028-2055

Rebsorte(n): 82% Cabernet Sauvignon, 18% Merlot

Artikelnummer: 0471518

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Léoville Barton

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:

Frankreich

Ratings:

James Suckling 97/100, Antonio Galloni 96/100,
Jeb Dunnuck 95-97+/100, Parker 94+/100,
Wine Spectator 97/100, WeinWisser 19/20

Rebsorte(n):

82% Cabernet Sauvignon, 18% Merlot

Trinkreife:

2028-2055

Weinbau:

Traditionell

Ausbau:

18 Monate im Barrique

Alkoholgehalt:

14.0%

Servier:

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