



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:

Sattes Purpur mit rubinrotem Rand. Ein feingliedriges Parfüm nach reifen Schattenmorellen, Heidelbeeren und Brombeergelee. Im zweiten Ansatz Nougatpralinen, Lakritze und exotische Hölzer. Am erhabenen Gaumen mit seidiger Textur, stützendem kakaoartigem Tanningerüst, salzigem Extrakt und tiefgründiger Mineralik. Dabei dicht verwoben, dazu kommen Holundersaft und Graphitspuren, der Wein kleidet den Mund ganz aus und endet im langanhaltenden Finale mit einer vollen Ladung an schwarzen Johannisbeeren. Das wird in der perfekten Trinkreife eine Offenbarung!

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
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	2029–2058
Rebsorte(n):	84% Cabernet Sauvignon, 16% Merlot
Artikelnummer:	0471519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Léoville Barton

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 97/100, Antonio Galloni 94-96/100, James Suckling 96/100, Neal Martin 94-96/100, WeinWisser 19+/20
Rebsorte(n):	84% Cabernet Sauvignon, 16% Merlot
Trinkreife:	2029-2058
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.