



## Château Léoville Barton

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Eine sichere Bank für Ihren Primeureinkaufszettel

### 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:

Extrem dunkle Purpur mit schwarzer Mitte und lila Reflexen. Konzentriertes schwarzbeeriges Bouquet mit verführerischen Veilchen, Lakritze und Nougatpralinen. Am vielschichtigen Gaumen mit seidiger Textur, herrlicher Extraktfülle, balancierte Rasse und muskulöser Körper. Im katapultartigen sehr langen Finale eine Breitseite Cassiswürze, helles Edelholz und tiefschürfende dunkle Mineralik. Ein St. Julien mit richtig Dampf unter dem Kessel.

### 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:** 14.0%

**Trinkreife:** 2028–2055

**Rebsorte(n):** 85.5% Cabernet Sauvignon, 14.5% Merlot

**Artikelnummer:** 0471520

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Léoville Barton

2e Cru Classé  
St-Julien AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Jeb Dunnuck 97+/100, Antonio Galloni 96/100, Decanter 95/100, James Suckling 96/100, Parker 95+/100, WeinWisser 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	85.5% Cabernet Sauvignon, 14.5% Merlot
<b>Trinkreife:</b>	2028-2055
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.