



Château Barthez

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Der Star am Cru-Bourgeois-Himmel

Beschreibung:

Unsere Entdeckung Château Barthez ist ein 12,6 Hektar kleines Gut, das mit dem Star-Önologen Stéphane Derenoncourt gewaltig durchstartet! Für unter 20 Franken werden Sie wohl keinen besseren Bordeaux 2014 finden. Damit ist Barthez ein absoluter «Must-Buy», der Ihnen mit jeder Flasche viel Freude bereiten wird.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Würziges Bouquet, rote Pflaumen, Cassis und Lakritze, zeigt dabei eine gewisse Terroir-Tiefe. Im Gaumen dicht, fast cremig mit samtenen Tanninen, insgesamt sehr aromatisch, zeigt im würzigen Finale Black Currant und dunkles Malz. Dieser (noch) unbekannte Cru Bourgeois ist mir in den letzten Jahren immer wieder positiv aufgefallen und heuer ist das eine veritable Kaufempfehlung. Da kriegt man unverschämt viel Bordeaux für wenig Geld!

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammigot, 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: Haut-Médoc

Produzent: Haut-Médoc AOC

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2032

Rebsorte(n): 66% Merlot, 27% Cabernet Sauvignon, 7% Petit Verdot

Artikelnummer: 0822814

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Barthez

Cru Bourgeois
Haut-Médoc AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 90/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	66% Merlot, 27% Cabernet Sauvignon, 7% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 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.