



2017 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 Châteaux 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:

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
Region:	Bordeaux
Subregion:	St-Julien
Produzent:	Château Léoville Barton
Bewertung(en):	Wine Enthusiast 95-97/100, Wine Spectator 93-96/100, WeinWisser 18.5/20, Antonio Galloni 93-96/100, Decanter 95/100, James Suckling 94-95/100, Parker 95/100
Ausbau:	18 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	2025–2045
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
Bewertung(en):	Wine Enthusiast 95-97/100, Wine Spectator 93-96/100, WeinWisser 18.5/20, Antonio Galloni 93-96/100, Decanter 95/100, James Suckling 94-95/100, Parker 95/100
Rebsorte(n):	93% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot
Trinkreife:	2025–2045
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.