



2016 Château Langoa Barton

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Klassiker aus St-Julien

Beschreibung:

Feinster Ausdruck des anspruchsvollen Strebens der Bartons nach immer neuen Qualitätshöhen.

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur mit violetterm Rand. Süßes Waldbeerbouquet, Lakritze und duftige Veilchen, dahinter etwas Kokos und Cassidrops. Am burschikosen Gaumen zeigt er viel Eleganz und endet mit Brombeere und Strauchnoten. Kann dieses Jahr nicht mit dem «grossen Bruder» aus gleichem Hause mithalten.

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: Châteaux Léoville Barton

Bewertung(en): James Suckling 96/100, Parker 93/100, Wine Enthusiast 94–96/100, Wine Spectator 93–96/100, Antonio Galloni 93/100, Decanter 94/100, Jeb Dunnock 92/100

Alkoholgehalt: 13.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2035

Artikelnummer: 0127916

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Langoa Barton

3e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 96/100, Parker 93/100, Wine Enthusiast 94–96/100, Wine Spectator 93–96/100, Antonio Galloni 93/100, Decanter 94/100, Jeb Dunnock 92/100
Trinkreife: Jetzt bis 2035
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.