



## 2019 Château Langoa Barton

3e Cru Classé, St-Julien AOC

So eine Eleganz findet man dieses Jahr in St. Julien und das hier ist ein Musterbeispiel

**Beschreibung:**

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

**Degustationsnotiz:**

Purpurgranat mit rubinroten Reflexen. Betörendes Bouquet nach Alpenheidelbeeren, Brombeergelee und dominkanischem Tabak, dahinter dunkle Schokotrüffel und Lakritze. Am eleganten Gaumen mit cremiger Textur und kakaoartigen Tannin, perfekt stützend, dann umhüllt eine tänzerische Rasse den Körper und man wird einfach mitgerissen. Im aromatischen Finale blaue Beeren, Wachholder, dunkle Mineralk und edle Adstringenz.

**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, Neal Martin 93–95/100, Parker 94+/100

**Ausbau:** 18 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.0 %

**Trinkreife:** 2027–2048

**Rebsorte(n):** 67% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 7% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0127919

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Langoa Barton

3e Cru Classé  
St-Julien AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 96/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 94+/100
<b>Rebsorte(n):</b>	67% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 7% Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	2027–2048
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.