



2022 Château Talbot

4e Cru Classé, St-Julien AOC

"One of the finest vintages from this château" schwärmt Jeb Dunnuck

Degustationsnotiz:

Intensives Bouquet, Heidelbeerkompott, getrocknete Fliederblüten und zarter Irisduft. Am kompakten, durchtrainierten Gaumen mit straffer Ausrichtung, cremiger Textur, perfekt stützender Rasse und engmaschigem Tanninkorsett. Im gebündelten aromatischen Finale blaubeerige Konturen, Tabakblatt und mehlig Adstringenz mit dunklem Grafit im Untergrund. Kann noch zulegen.

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 Talbot

Bewertung(en): Falstaff 94/100, Jeb Dunnuck 93–95+/100, James Suckling 94–95/100, Parker 93–95/100, WeinWisser 18+/20, Decanter 93/100

Trinkreife: 2029–2049

Artikelnummer: 0462822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Talbot

4e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Falstaff 94/100, Jeb Dunnock 93–95+/100,
James Suckling 94–95/100, Parker 93–95/100,
WeinWisser 18+/20, Decanter 93/100
Trinkreife: 2029–2049
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.