



2024 Château Talbot

4e Cru Classé, St-Julien AOC

Moderner Klassiker aus St. Julien

Beschreibung:

Ideal am Rande der Gironde-Mündung auf Schwemmlandkies gelegen, erstrecken sich die Weinberge von Château Talbot über 110 Hektar in einem Stück. Die Weine von Talbot sind Paradebeispiele für die Appellation Saint-Julien und deren Langlebigkeit und doch zeigen sie sich schon in ihrem Jungstadium sehr liebenswürdig und charmant. So präsentiert sich auch dieser Jahrgang klassisch im besten Sinne, als Wein mit offenem Charakter, mit komplexen Noten von Havanna und Lakritze, rund und von seidigen Tanninen geprägt, dabei rassig und kühl, ohne aber jemals die geringste Strenge aufzuweisen.

Degustationsnotiz:

Dicht verwobenes Bouquet, betörende Fliedernote vermischt sich mit edler Cassiswürze. Am geradlinigen Gaumen mit seidiger Textur, straff, stützende fein nervige Rasse und durchtrainiert engmaschiger Körper. Im konzentrierten Finale verschlankt sich der St. Julien, schwarze kleine Beere, Grafit und körnige fein mürbe 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:

Château Talbot

Bewertung(en):

James Suckling 93–94/100, Parker 88–90/100, Score 18.5/20, Vinum 91–93/100, WeinWisser 17.5/20

Trinkreife:

2030–2060

Rebsorte(n):

Artikelnummer:

0462824

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Talbot

4e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 93–94/100, Parker 88–90/100,
Score 18.5/20, Vinum 91–93/100, WeinWisser
17.5/20

Rebsorte(n):
Trinkreife: 2030–2060
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.