



2024 Château Langoa Barton

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Genialer Best Buy aus St. Julien

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Betörendes Bouquet, roter, duftiger Cassis, frischer Holundersaft und edle Cassiswürze. Am straffausgerichteten Gaumen mit seidiger Textur und engmaschigem Körper, der von einer energiegeladenen Rasse getragen wird. Im konzentrierten, feinaromatischen Finale schwarze Johannisbeere, Heidekraut und anregende Extraktsüsse.

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 93–94/100, Parker 92–94/100, Score 18.5/20, Vinum 92–94/100, WeinWisser 18/20

Trinkreife: 2030–2060

Rebsorte(n):

Artikelnummer: 0127924

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Langoa Barton

3e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 93–94/100, Parker 92–94/100,
Score 18.5/20, Vinum 92–94/100, WeinWisser
18/20
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.