



2024 Château Léoville Barton

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Kundenliebling von der Famile Barton

Beschreibung:

Beeindruckende Leistung, auf bestem Weg zu besserer Note.

Degustationsnotiz:

Hochfeines, elegantes Cassisbouquet, verführerisches Veilchenparfüm, gepaart mit hellem Tabak. Am sublimen Gaumen mit seidiger Textur, energiegeladener Rasse, herrlicher Extraktfülle und engmaschigem Körper. Im energiegeladenen aromatischen Finale frischer Holundersaft, Grafit und erhabene 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 Léoville Barton

Bewertung(en): Vinum 95–97/100, James Suckling 95–96/100, Parker 92–94/100, Score 19/20, WeinWisser 18.5+/20

Trinkreife: 2030–2060

Rebsorte(n):

Artikelnummer: 0471524

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Léoville Barton

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Vinum 95–97/100, James Suckling 95–96/100,
Parker 92–94/100, Score 19/20, WeinWisser
18.5+/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.