



2012 Château Léoville Barton

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Wunderschöne Balance und Finesse

Beschreibung:

Ein ganz grosser und besonders feiner Barton, der es durchaus mit gewissen Premiers aufnehmen kann. Die Wurzeln der aus Irland stammenden Familie Barton lassen sich bis ins Jahr 1725 zurückverfolgen. Die Erfolgsserie nimmt einfach kein Ende: Lilian Barton – Besitzerin des Châteaux Léoville Barton – und ihr Vater Anthony erzeugen Weine von exorbitanter Qualität. Authentizität wird hier grossgeschrieben, dabei sind die Preise durchaus fair. Der Klassiker aus St-Julien – unsere Kunden lieben ihn.

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Delikates Bouquet, blaubeerig mit feinen Tabaknuancen und deutlichem Zederntouch, mittlerer Druck, ein Hauch Geraniol im zweiten Ansatz, im dritten Ansatz wird er Cabernet Sauvignon immer grüner und zeigt einen chilenischen Akzent mit einer Prise Eucalyptus und auch grasigen Noten. Sehr angenehm im Gaumen von den Tanninen her, die eine gewisse Adstringenz erzeugen, auch hier sind Spuren von unterreifem Cabernet Sauvignon zu spüren. Ein Barton-light der bald zu gefallen weiss. Irgendwie erinnert er mich an den 1993er bei dieser Primeurprobe. Ich habe ihn sicherlich sechs Mal verkostet. Irgendwie ist man halt bisher verwöhnt worden von diesem sonst zuverlässigen Seriensieger. Und jetzt ist er halt mit den 17/20 eher knapp ausgefallen.

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):	Parker 92/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 89/100
Herstellung:	18 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Traubensorte(n):	80% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 5% Cabernet Franc
Originalgebinde:	6er-Holzbox
Artikelnummer:	0471512075B6000

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Léoville Barton

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 92/100, René Gabriel 17/20, Wine Spectator 89/100
Traubensorte(en):	80% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 5% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	18 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.