



## 2009 Château Langoa Barton

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Die neuen Langoas werden immer feiner

**Beschreibung:**

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

**Degustationsnotiz:**

Ein ganz toller Grand Cru Value. Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Sehr dichtes, fleischiges Bouquet, viel trüffeligen Cabernet zeigend, Lakritze und Teernuancen, über allem ein feiner Dörrbananenhauch schwebend.

**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):** Antonio Galloni 94/100, James Suckling 93/100, Wine Spectator 93/100, WeinWisser 18/20

**Ausbau:** 16 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.0 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2038

**Rebsorte(n):** 54% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 12% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0127909

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Langoa Barton

3e Cru Classé  
St-Julien AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Antonio Galloni 94/100, James Suckling 93/100, Wine Spectator 93/100, WeinWisser 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	54% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 12% Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2038
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	16 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.