



## 2017 Château Langoa Barton

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Was für ein genialer Wert!

**Beschreibung:**

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

**Degustationsnotiz:**

Tiefes Purpurgranat mit violetterm Rand. Betörendes Heidelbeerbouquet, dahinter duftige Veilchen, ein Touch Kokos, heller Tabak und Milchkaffee. Am mittleren Gaumen mit seidiger Textur und perfekt ausgereiften Tanninen – besticht durch Eleganz und Dichte. Im langen, aromatischen Finale mit einem Korb von Blaubeeren sowie Lakritze und Korinthen, endet mit zarter 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:** Châteaux Léoville Barton

**Bewertung(en):** James Suckling 93-94/100, Parker 93/100, WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 90-93/100, 90-92

**Ausbau:** 18 Monate in Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.0 %

**Trinkreife:** 2024–2044

**Rebsorte(n):** 54% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 8% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0127917

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Langoa Barton

3e Cru Classé  
St-Julien AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 93-94/100, Parker 93/100, WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 90-93/100, 90-92
<b>Rebsorte(n):</b>	54% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 8% Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	2024–2044
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate in 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.