



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 im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 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

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