

Château Léoville Barton

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Il capolavoro di Anthony Barton

Beschreibung:

Un Grand Barton particolarmente raffinato che potrebbe essere perfettamente classificato come premier cru. I Barton sono un successo dopo l'altro: Lilian, proprietaria di Château Léoville Barton, e suo padre Anthony producono vini di qualità eccezionale a prezzi molto ragionevoli. Il classico St-Julien: i nostri clienti lo adorano.

Degustationsnotiz:

Un bouquet superbo, ricco di finezza e diversità. Fragrante ribes nero, note fini di mora, legno pregiato e moka. Palato finissimo con tannini cremosi. Il frutto rimane nei piccoli frutti blu e neri. Un tocco di cocco completa il finale di questo brillante Saint-Julien, davvero erotico.

Ideale con:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia **Appellation:** St-Ju

Produzent: St-Julien AOC
Allevamento: 20 Mesi in barrique
Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Da bere: da subito fino al 2034

Varietà d'uva: 78% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 2% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0471506

Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Léoville Barton

2e Cru Classé St-Julien AOC

Herkunft: Francia

Valutazioni: WeinWisser 19/20, Parker 91+/100, Wine

Spectator 94/100

Varietà d'uva: 78% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 2%

Cabernet Franc

Da bere: da subito fino al 2034

Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 20 Mesi in barrique

Vol. alcolici: 12.5%

Servier: Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento:

stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di

decantarlo.