



2019 Château Talbot

4e Cru Classé, St-Julien AOC

Alles am richtigen Platz

Nota di degustazione:

Purpurrot mit lila Rand. Intensives Bouquet mit roten Pflaumen und duftigen Veilchen, dahinter Waldbeerengrütze und Rosenholz. Am eleganten Gaumen mit stützendem Tanningerüst und fein spröder Textur. Im aromatischen Finale rotbeerige Konturen, zarte Graphitspuren, fein salziges Extrakt und zarte kernige Noten im Untergrund. Hier ist alles am richtigen Platz und ich hoffe, dass dieses Château auch in Zukunft solche Weine produziert, die an den grossartigen 2003er oder 2000er erinnern.

Abbinamenti:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine: Francia
Regione: Bordeaux
Sottoregione: St-Julien
Produttore: Château Talbot

Valutazioni: James Suckling 95/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 93/100, WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 91–93/100

Gradazione alcolica: 13.5 %
Maturità: 2026–2049
Numero di articolo: 0462819

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Talbot

4e Cru Classé
St-Julien AOC

Origine: Francia
Valutazioni: James Suckling 95/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 93/100, WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 91–93/100
Maturità: 2026–2049
Gradazione alcolica: 13.5 %
Servizio: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.