



2002 Château Léoville Barton

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Wunderschöne Balance und Finesse

Descrizione del vino:

Ein ganz grosser und besonders feiner Barton, der es durchaus mit gewissen Premiers aufnehmen kann. Die Wurzeln der aus Irland stammenden Familie Barton lassen sich bis ins Jahr 1725 zurückverfolgen. Die Erfolgsserie nimmt einfach kein Ende: Lilian Barton – Besitzerin des Châteaux Léoville Barton – und ihr Vater Anthony erzeugen Weine von exorbitanter Qualität. Authentizität wird hier grossgeschrieben, dabei sind die Preise durchaus fair. Der Klassiker aus St-Julien – unsere Kunden lieben ihn.

Nota di degustazione:

Aromenorgie von Cassis, Flieder, Zedern und Trüffel, intensive Frucht. Cremiger, feingliedriger Gaumen, enorme Konzentration, schwarze Kirschen, Teakholz und extrem lange Rückaromatik. Erneut eine Meisterleistung von Anthony Barton!

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 Léoville Barton
Valutazioni:	Parker 92/100
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2040
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Numero di articolo:	0471502

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Léoville Barton

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 92/100
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Maturità:	Jetzt bis 2040
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.