



2011 Château Langoa Barton

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Diesmal ist es ein richtig grosser Saint-Julien

Descrizione del vino:

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

Nota di degustazione:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Das Bouquet zeigt sofort eine bemerkenswerte Tiefe, dunkle Edelhölzer, reife, schwarze Pflaumen und auch ein Hauch Teer. Trotz des tanninigen Körpers hat dieser Langoa Finessen wie noch selten zuvor. Normalerweise kommt er jeweils wie ein grosser Saint Estèphe daher.

Abbinamenti:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de boeuf. 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:

Châteaux Léoville Barton

Valutazioni:

René Gabriel 17/20

Vinificazione:

18 Monate in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.0 %

Maturità:

Jetzt bis 2043

Varietà d'uva:

63% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 3% Cabernet Franc

Numero di articolo:

0127911

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Langoa Barton

3e Cru Classé
St-Julien AOC

Origine: Francia
Valutazioni: René Gabriel 17/20
Varietà d'uva: 63% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 3% Cabernet Franc

Maturità: Jetzt bis 2043
Viticultura: Tradizionale
Vinificazione: 18 Monate in Barrique
Gradazione alcolica: 13.0 %

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