



2010 Château Langoa Barton

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Wieder ein ganz genialer Langoa

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. Geniales Bouquet, rote Pflaumen, Cassis, dunkle Hölzer und feine Schwarzschofonoten. Samtener Gaumen mit erstaunlich viel Charme in den ebenso erstaunlich fetten Tanninen, gebündeltes, verlangendes Finale mit warmer, reifer Cabernetwürze.

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:

Châteaux Léoville Barton

Valutazioni:

Score 19/20, Wine Spectator 94/100

Vinificazione:

im Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.0 %

Maturità:

Jetzt bis 2045

Varietà d'uva:

73% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot, 10% Cabernet Franc

Numero di articolo:

0127910

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Langoa Barton

3e Cru Classé
St-Julien AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20, Wine Spectator 94/100
Varietà d'uva:	73% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot, 10% Cabernet Franc
Maturità:	Jetzt bis 2045
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	im 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.