



## Château Talbot

4e Cru Classé, St-Julien AOC

Top Leistung dieses Jahr - Bravo Jean-Michel Laporte

### Beschreibung:

Ideal am Rande der Gironde-Mündung auf Schwemmlandkies gelegen, erstrecken sich die Weinberge von Château Talbot über 110 Hektar in einem Stück. Die Weine von Talbot sind Paradebeispiele für die Appellation Saint-Julien und deren Langlebigkeit und doch zeigen sie sich schon in ihrem Jungstadium sehr liebenswürdig und charmant. So präsentiert sich auch dieser Jahrgang klassisch im besten Sinne, als Wein mit offenem Charakter, mit komplexen Noten von Havanna und Lakritze, rund und von seidigen Tanninen geprägt, dabei rassig und kühl, ohne aber jemals die geringste Strenge aufzuweisen.

### Aromenprofil:

Feingliedriges Bouquet, rote- und blaue Beeren, Flieder, heller Tabak und Johannisbeernektar. Am eleganten Gaumen mit engmaschigem Tanningerüst, perfekt balancierter Rasse und geradliniger Körper. Im konzentrierten Finale Wildkirsche, dunkles Edelholz und Graphit.

### Passt zu:

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

### Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** St-Julien

**Produzent:** St-Julien AOC

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Trinkreife:** 2030-2055

**Artikelnummer:** 0462823

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Talbot

4e Cru Classé  
St-Julien AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** James Suckling 95/100, Neal Martin 91-93/100,  
Vinum 93/100, WeinWisser 18+/20  
**Trinkreife:** 2030-2055  
**Alkoholgehalt:** 13.0%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von lagerfähigen  
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur  
von 16 bis 18°C.