



## Château Léoville Barton

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Ein unheimlich eleganter St. Julien, der durch Präzision und Energie überzeugt

**Beschreibung:**

Viermal verkostet, auf dem Weingut zücke ich die höhere Note

**Aromenprofil:**

Verführerisches, dichtes blaubeeriges Bouquet, Lakritze, Veilchen, Heidelbeerdrops und Brasil-Tabak. Am komplexen Gaumen mit seidiger Textur, balancierter Rasse, engmaschigem Tanningerüst und geradlinigem Körper, sehr tiefgründig. Im konzentrierten, nicht enden wollenden Finale edle Cassiswürze, Flieder und tiefschürfende dunkle Mineralik.

**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

**Ausbau:** 18 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.0%

**Trinkreife:** 2030–2055

**Rebsorte(n):** 87% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 3% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0471523

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Léoville Barton

2e Cru Classé  
St-Julien AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Jane Anson 97/100, Jean-Marc Quarin 95/100, James Suckling 96/100, Parker 94-96/100, Vinum 97/100, WeinWisser 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	87% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 3% Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	2030-2055
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.