



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

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