



Château Léoville Barton

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Der Kundenliebling aus St. Julien

Beschreibung:

Château Léoville Barton zählt seit Generationen zu den stilprägenden Ikonen von Saint-Julien und verkörpert wie kaum ein anderes Gut den klassischen Médoc-Stil: tiefgründig, strukturiert und aristokratisch. Die traditionsreiche Barton-Familie prägt das Weingut seit 1826 mit bemerkenswerter Kontinuität und einem kompromisslosen Qualitätsverständnis. Der Jahrgang 2025 bringt die klassische Handschrift von Léoville Barton in außergewöhnlicher Klarheit zum Ausdruck. Extrem kleine Beeren und historisch niedrige Erträge von lediglich rund 22 hl/ha sorgten für enorme Konzentration, intensive Farbgebung und bemerkenswert feinkörnige Tannine. Gleichzeitig bewahrten die kühlen Septembernächte jene Frische und Balance, die diesen noblen Saint-Julien in großen Jahren so faszinierend machen.

Aromenprofil:

Verführerisches, tiefgründiges, blaubeeriges Bouquet, zartes Veilchenparfüm, Earl Grey, Heidelbeergelee. Am sublimen, vielschichtigen Gaumen mit seidiger Textur, stützendem, geradlinigen Tanningerüst, energiegeladener Rasse und druckvollem, perfekt durchtrainiertem Körper. Im konzentrierten, aromatischen, nicht enden wollenden Finale mit einem Korb schwarzer Johannisbeeren, Grafit und königlicher Adstringenz.

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: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Trinkreife: 2030–2065

Rebsorte(n): 86% Cabernet Sauvignon, 12% Merlot, 2% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0471525

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Léoville Barton

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: Jeb Dunnock 97-99/100, Vinum 98/100,
WeinWisser 19/20
Rebsorte(n): 86% Cabernet Sauvignon, 12% Merlot, 2%
Cabernet Franc
Trinkreife: 2030-2065
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 16 bis 18°C.