



Château Talbot

4e Cru Classé, St-Julien AOC

Klassik, Charme und zeitlose Finesse

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:

Delikates, sehr feingliedriges Bouquet, schwarze Johannisbeere, edle Cassiswürze, schwarzer Pfeffer. Am kompakten Gaumen mit fleischigem Extrakt, engmaschigem Tanningerüst, gut unterlegter Rasse und mittlerem Körper. Im konzentrierten, aromatischen Finale frischer Schattenmorellensaft, Grafit und fein körnige 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

Trinkreife: 2030–2060

Artikelnummer: 0462825

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Talbot

4e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 95-96/100, Falstaff 95/100, Jane Anson 93/100, Jeb Dunnuck 92-94+/100, Vinum 94/100
Trinkreife:	2030-2060
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.