



Château Talbot

4e Cru Classé, St-Julien AOC

Alles am richtigen Platz

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:

Purpurrot mit lila Rand. Intensives Bouquet mit roten Pflaumen und duftigen Veilchen, dahinter Waldbeerengrütze und Rosenholz. Am eleganten Gaumen mit stützendem Tanningerüst und fein spröder Textur. Im aromatischen Finale rotbeerige Konturen, zarte Graphitspuren, fein salziges Extrakt und zarte kernige Noten im Untergrund. Hier ist alles am richtigen Platz und ich hoffe, dass dieses Château auch in Zukunft solche Weine produziert, die an den grossartigen 2003er oder 2000er erinnern.

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: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2049

Artikelnummer: 0462819

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Talbot

4e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 95/100, Antonio Galloni 91-93/100, Neal Martin 93-95/100, Parker 93/100, WeinWisser 18/20
Trinkreife:	Jetzt bis 2049
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.