



Château Langoa Barton

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Aus der Schatzkammer in perfekter Trinkreife

Beschreibung:

Die ganze Weinwelt verneigt sich vor dem Léoville-Barton. Fast niemand hat dabei beachtet, dass auch der Langoa-Barton aus dem gleichen Haus stammt und somit vom Qualitätsehrgeiz der Bartons beeinflusst wurde. Ein Terroir-Klassiker mit grossartigem Ausbaupotenzial.

Degustationsnotiz:

Ein ganz toller Grand Cru Value. Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Sehr dichtes, fleischiges Bouquet, viel trüffeligen Cabernet zeigend, Lakritze und Teernuancen, über allem ein feiner Dörrbananenhauch schwebend.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Servierempfehlung:

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: 16 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2038

Rebsorte(n): 54% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 12% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0127909

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Langoa Barton

3e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20, Antonio Galloni 94/100
Rebsorte(n):	54% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 12% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.