

Château Langoa Barton

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Klassiker aus St-Julien

Beschreibung:
Feinster Ausdruck des anspruchsvollen Strebens der Bartons nach immer neuen Qualitätshöhen.
Aromenprofil:
Tiefes Purpur mit violettem Rand. Süsses Waldbeerbouquet, Lakritze und duftige Veilchen, dahinter etwas Kokos und Cassisdrops. Am burschikosen Gaumen zeigt er viel Eleganz und endet mit Brombeere und Strauchnoten. Kann dieses Jahr nicht mit dem «grossen Bruder» aus gleichem Hause mithalten.
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:	13.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Artikelnummer:	0127916

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Langoa Barton

3e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 96/100, Antonio Galloni 93/100, Decanter 94/100, Jeb Dunnuck 92/100, Parker 93/100, Wine Enthusiast 94–96/100, Wine Spectator 93–96/100
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch