



Château Langoa Barton

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Was für ein genialer Wert!

Beschreibung:

Feinster Ausdruck des anspruchsvollen Strebens der Bartons nach immer neuen Qualitätshöhen.

Aromenprofil:

Tiefes Purpurgranat mit violetterm Rand. Betörendes Heidelbeerbouquet, dahinter duftige Veilchen, ein Touch Kokos, heller Tabak und Milchkaffee. Am mittleren Gaumen mit seidiger Textur und perfekt ausgereiften Tanninen – besticht durch Eleganz und Dichte. Im langen, aromatischen Finale mit einem Korb von Blaubeeren sowie Lakritze und Korinthen, endet mit zarter 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: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2044

Rebsorte(n): 54% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 8% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0127917

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Langoa Barton

3e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 93-94/100, Antonio Galloni 90-93/100, 90-92/, Parker 93/100, WeinWisser 18/20
Rebsorte(n):	54% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 8% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2044
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.