Château Langoa Barton

3e Cru Classé, St-Julien AOC

So eine Eleganz findet man dieses Jahr in St. Julien und das hier ist ein Musterbeispie

Beschreibung:
Feinster Ausdruck des anspruchsvollen Strebens der Bartons nach immer neuen Qualitätshöhen.
Aromenprofil:
Purpurgranat mit rubinroten Reflexen. Betörendes Bouquet nach Alpenheidelbeeren, Brombeergelee und dominkanischem Tabak, dahinter dunkle Schokotrüffel und Lakritze. Am eleganten Gaumen mit cremiger Textur und kakaoartigen Tannin, perfekt stützend, dann umhüllt eine tänzerische Rasse den Körper und man wird einfach mitgerissen. Im aromatischen Finale blaue Beeren, Wachholder, dunkle Mineraik und edle 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:	14.0%
Trinkreife:	2027–2048
Rebsorte(n):	67% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 7% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0127919

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Langoa Barton

3e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 96/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 94+/100
Rebsorte(n):	67% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 7% Cabernet Franc
Trinkreife:	2027–2048
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
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