



Château Langoa Barton

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Klassiker aus St-Julien im Jubiläumskleid

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Feingliedriges Bouquet, frische rote Pflaume, kalter Hagebuttentee und verführerische Fliedernoten. Am saftigen Gaumen mit seidiger Textur, balancierter Rasse, reifem Extrakt gepaart mit edler Salznote, beeindruckt durch Tiefgang, engmaschiges Tanningerüst und durchtrainierten Körper. Im gebündelten Finale rotbeerige Konturen, Palisander, helles Graphit und fein sandige Adstringenz.

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: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: 2027-2045

Rebsorte(n): 53.5% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 8.5% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0127921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Langoa Barton

3e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Jean-Marc Quarin 93/100, Antonio Galloni 90-92/100, James Suckling 92-93/100, Neal Martin 91-93/100, Parker 92-94/100, Vinum 17,5/20, WeinWisser 18/20
Rebsorte(n):	53.5% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 8.5% Cabernet Franc
Trinkreife:	2027-2045
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.