



Château Léoville Barton

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Vom Wine Spectator 2019 zur Nummer 1 gewählt

Beschreibung:

Ein ganz großer und feiner Barton, der es durchaus mit gewissen Premiers aufnehmen kann. Die Erfolgsserie nimmt kein Ende: Lilian Barton – Besitzerin des Châteaus Le

oville Barton – und ihr Vater Anthony erzeugen Weine von exorbitanter Qualität. Dabei sind die Preise durchaus fair.

Degustationsnotiz:

Extrem tiefes Purpur mit schwarzer Mitte und violetter Rand. Ein Parfüm zum Ausflippen: Viel Veilchen und satte Heidelbeerfrucht, dahinter Brombeergelée und Kokos. Am Gaumen mit seidiger Textur, vereint perfekt Fülle und Eleganz, im langen Finale mit viel blauen Beeren und Kirschtobak, die lange nachhallen. Von der Gewichtsklasse her ein Federgewicht im Vergleich zur Konkurrenz, aber dies macht er mit Finesse und einer unglaublich tiefen Konzentration einfach wett!

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:	Jetzt bis 2050
Rebsorte(n):	86% Cabernet Sauvignon, 14% Merlot
Artikelnummer:	0471516

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Léoville Barton

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Wine Spectator 97/100, Decanter 96/100, Jeb Dunnuck 96+/100, James Suckling 97/100, Parker 95+/100, Score 19/20, WeinWisser 19/20
Rebsorte(n):	86% Cabernet Sauvignon, 14% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2050
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.