



2014 Château Langoa Barton

3e Cru Classé, St-Julien AOC

«Ich zähle ihn zu seinen besten Jahrgängen» – René Gabriel

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Florales, würziges Bouquet, dunkle Pflaumen, zeigt eine schöne Dichte und Tiefe. Im Gaumen samtig, fleischig mit sehr guter Substanz. Die Anlagen sind sehr, sehr gut. Das wird (wieder einmal mehr...) ein grossartiger Wert. Ich setze ihn zu seinen besten Jahrgängen. Wobei der 2005er für mich dann doch bisher unerreicht blieb.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Frankreich

Region: Bordeaux

Subregion: St-Julien

Produzent: Châteaux Léoville Barton

Bewertung(en): James Suckling 94/100, Parker 93/100, Wine Spectator 93/100, Falstaff 93/100

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: Jetzt bis 2042

Rebsorte(n): 54% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 12% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0127914

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Langoa Barton

3e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 94/100, Parker 93/100, Wine Spectator 93/100, Falstaff 93/100
Rebsorte(n):	54% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 12% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2042
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.