



2016 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 Châteaux 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:

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:

Château Léoville Barton

Bewertung(en):

Wine Spectator 97/100, WeinWisser 19/20, Decanter 96/100, Jeb Dunnock 96+/100, James Suckling 97/100, Parker 95+/100, Score 19/20

Ausbau:

18 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

13.0 %

Trinkreife:

2025–2050

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
Bewertung(en): Wine Spectator 97/100, WeinWisser 19/20,
Decanter 96/100, Jeb Dunnock 96+/100, James
Suckling 97/100, Parker 95+/100, Score 19/20
Rebsorte(n): 86% Cabernet Sauvignon, 14% Merlot
Trinkreife: 2025–2050
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.