



## 2016 Château Langoa Barton

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Klassiker aus St-Julien

**Beschreibung:**

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

**Degustationsnotiz:**

Tiefes Purpur mit violetterm Rand. Süßes Waldbeerbouquet, Lakritze und duftige Veilchen, dahinter etwas Kokos und Cassidrops. Am burschikosen Gaumen zeigt er viel Eleganz und endet mit Brombeere und Strauchnoten. Kann dieses Jahr nicht mit dem «grossen Bruder» aus gleichem Hause mithalten.

**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 96/100, Parker 93/100, Wine Enthusiast 94–96/100, Wine Spectator 93–96/100, Antonio Galloni 93/100, Decanter 94/100, Jeb Dunnock 92/100

**Alkoholgehalt:** 13.0 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2035

**Artikelnummer:** 0127916

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Langoa Barton

3e Cru Classé  
St-Julien AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 96/100, Parker 93/100, Wine Enthusiast 94–96/100, Wine Spectator 93–96/100, Antonio Galloni 93/100, Decanter 94/100, Jeb Dunnock 92/100  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2035  
**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.