



## 2018 Château Léoville Barton

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Wer St.-Julien liebt, der sollte hier zuschlagen!

### Beschreibung:

Ein ganz großer und besonders feiner Barton, der es durchaus mit gewissen Premiers aufnehmen kann. Die Wurzeln der aus Irland stammenden Familie Barton lassen sich bis ins Jahr 1725 zurückverfolgen. Die Erfolgsserie nimmt einfach kein Ende: Lilian Barton – Besitzerin des Châteaux Léoville Barton – und ihr Vater Anthony erzeugen Weine von exorbitanter Qualität. Authentizität wird hier großgeschrieben, dabei sind die Preise durchaus fair. Der Klassiker aus St-Julien – unsere Kunden lieben ihn.

### Degustationsnotiz:

Sattes Purpurgranat mit violetten Reflexen. Ein royales Bouquet mit Alpenheidelbeeren, Schattenmorellensaft und erkaltetem Früchtetee. Im zweiten Ansatz verführerisches Cassis, Veilchen und Burley-Tabak. Am kräftigen Gaumen mit seidiger Textur und engmaschigem Körper gepaart mit einer grossen Finesse, alles ist hier am richtigen Platz. Im aromatischen, nicht enden wollenden Finale ein Feuerwerk aus Brombeeren und Graphit gepaart mit schwarzen Johannisbeerdrops.

### 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):** Jeb Dunnuck 95-97+/100, James Suckling 95-96/100, Parker 94-96/100, WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 93-96/100

**Herstellung:** in Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Trinkreife:** 2028–2055

**Traubensorte(n):** Cabernet Sauvignon, Merlot

**Originalgebinde:** 6er-Holzkiste

**Artikelnummer:** 0471518075B6000

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Léoville Barton

2e Cru Classé  
St-Julien AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Jeb Dunnock 95-97+/100, James Suckling 95-96/100, Parker 94-96/100, WeinWisser 19/20, Antonio Galloni 93-96/100  
**Traubensorte(en):** Cabernet Sauvignon, Merlot  
**Trinkreife:** 2028–2055  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** in Barrique  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.