



2019 Château Talbot

4e Cru Classé, St-Julien AOC

Alles am richtigen Platz

Degustationsnotiz:

Purpurrot mit lila Rand. Intensives Bouquet mit roten Pflaumen und duftigen Veilchen, dahinter Waldbeerengrütze und Rosenholz. Am eleganten Gaumen mit stützendem Tanningerüst und fein spröder Textur. Im aromatischen Finale rotbeerige Konturen, zarte Graphitspuren, fein salziges Extrakt und zarte kernige Noten im Untergrund. Hier ist alles am richtigen Platz und ich hoffe, dass dieses Château auch in Zukunft solche Weine produziert, die an den grossartigen 2003er oder 2000er erinnern.

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 Talbot

Bewertung(en): James Suckling 95/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 93/100, WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 91–93/100

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: 2026–2049

Artikelnummer: 0462819

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Talbot

4e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	James Suckling 95/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 93/100, WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 91–93/100
Trinkreife:	2026–2049
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.