



## 2020 Château Langoa Barton

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Besticht durch Balance und Präzision dieses Jahr

**Beschreibung:**

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

**Degustationsnotiz:**

Sehr tiefes Purpur mit opaker Mitte und zartem lila Rand. Konzentriertes Bouquet mit dunkler Cassiswürze, Szechuan Pfeffer und Lakritze, dahinter reife Brombeere, duftiger Flieder und heller Tabak. Am dichten Gaumen mit weicher Textur, fein körniges Extrakt, stützende Rasse und muskulöser Körper. Im gebündelten langen Finale ein Korb mit blauen Beeren gepaart mit edler Terroirwürze und erhabener Adstringenz.

**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):** Jeb Dunnuck 95/100, James Suckling 97/100, Neal Martin 93/100, Parker 94/100, WeinWisser 18/20, Decanter 92/100

**Ausbau:** 18 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.0 %

**Trinkreife:** 2028–2048

**Rebsorte(n):** 53.5% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 8.5% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0127920

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Langoa Barton

3e Cru Classé  
St-Julien AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Jeb Dunnock 95/100, James Suckling 97/100, Neal Martin 93/100, Parker 94/100, WeinWisser 18/20, Decanter 92/100  
**Rebsorte(n):** 53.5% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 8.5% Cabernet Franc  
**Trinkreife:** 2028–2048  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 18 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.