



2010 Château Léoville Barton

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Top-Cru mit 97 Suckling-Punkten

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, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Nobles Bouquet mit viel würzigem, tiefgründigem Cabernettouch, Brombeeren und Cassis und Palisandernoten dahinter zeigend. Seidiger Gaumen, lang geformt mit viel Eleganz in der Adstringenz, Lakritze und wieder viel Cassis im sehr langen Finale.

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):	James Suckling 97/100, Parker 96+/100, René Gabriel 18/20
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2055
Rebsorte(n):	77% Cabernet Sauvignon, 21% Merlot, 2% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0471510

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Léoville Barton

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 97/100, Parker 96+/100, René Gabriel 18/20
Rebsorte(n): 77% Cabernet Sauvignon, 21% Merlot, 2% Cabernet Franc
Trinkreife: Jetzt bis 2055
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.