2021 Château Léoville Barton

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Wunderschöne Balance und Finesse

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 Châteaus 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:
Delikates Bouquet, frische schwarze Johannisbeere, Preiselbeersaft, helles Graphit und verführerische Veilchen. Am subtilen Gaumen mit seidiger Textur, betörender Extraktfülle, balancierter Rasse, engmaschigem Tanningerüst und durchtrainiertem Körper. Im konzentriert langanhaltenden Finale rot-, blau- und schwarzbeerige Konturen, tiefschürfende Terroirwürze und erhabene Adstringenz. Fast auf demselben Niveau wie in den letzten Jahren!
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):	Jean-Marc Quarin 95/100, James Suckling 93–94/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 93–95/100, Vinum 19,5/20, WeinWisser 18,5/20, Antonio Galloni 92–94/100
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	2028–2050
Rebsorte(n):	85.5% Cabernet Sauvignon, 14.5% Merlot
Artikelnummer:	0471521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Léoville Barton

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Jean-Marc Quarin 95/100, James Suckling 93–94/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 93–95/100, Vinum 19,5/20, WeinWisser 18,5/20, Antonio Galloni 92–94/100
Rebsorte(n):	85.5% Cabernet Sauvignon, 14.5% Merlot
Trinkreife:	2028–2050
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.

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de