



2011 Château Langoa Barton

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Diesmal ist es ein richtig grosser Saint-Julien

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Das Bouquet zeigt sofort eine bemerkenswerte Tiefe, dunkle Edelhölzer, reife, schwarze Pflaumen und auch ein Hauch Teer. Trotz des tanninigen Körpers hat dieser Langoa Finessen wie noch selten zuvor. Normalerweise kommt er jeweils wie ein grosser Saint Estèphe daher.

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 Langoa et Léoville Barton

Bewertung(en): René Gabriel 17/20

Herstellung: 18 Monate in Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2043

Traubensorte(n): 63% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 3% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0127911

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Langoa Barton

3e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	René Gabriel 17/20
Traubensorte(en):	63% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 3% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2043
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	18 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.