



## 2014 Château Barthez

Cru Bourgeois, Haut-Médoc AOC

Best Buy aus dem Haut-Médoc

### Beschreibung:

Unsere Entdeckung Château Barthez ist ein 12,6 Hektar kleines Gut, das mit dem Star-Önologen Stéphane Derenoncourt gewaltig durchstartet! Für unter 20 Franken werden Sie wohl keinen besseren Bordeaux 2014 finden. Damit ist Barthez ein absoluter «Must-Buy», der Ihnen mit jeder Flasche viel Freude bereiten wird.

### Degustationsnotiz:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Würziges Bouquet, rote Pflaumen, Cassis und Lakritze, zeigt dabei eine gewisse Terroir-Tiefe. Im Gaumen dicht, fast cremig mit samtigen Tanninen, insgesamt sehr aromatisch, zeigt im würzigen Finale Black Currant und dunkles Malz. Dieser (noch) unbekannte Cru Bourgeois ist mir in den letzten Jahren immer wieder positiv aufgefallen und heuer ist das eine veritable Kaufempfehlung. Da kriegt man unverschämt viel Bordeaux für wenig Geld!

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	Haut-Médoc
<b>Produzent:</b>	SCEA Malleret
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 90/100, Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	12 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2032
<b>Rebsorte(n):</b>	66% Merlot, 27% Cabernet Sauvignon, 7% Petit Verdot
<b>Artikelnummer:</b>	0822814

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Barthez

Cru Bourgeois  
Haut-Médoc AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 90/100, Score 18/20  
**Rebsorte(n):** 66% Merlot, 27% Cabernet Sauvignon, 7% Petit Verdot  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2032  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 12 Monate in 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.