



## 2015 Château Léoville Barton

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Ein ganz grosser und ein besonders feiner Barton!

**Beschreibung:**

Ein ganz großer und besonders feiner Barton, der es durchaus mit gewissen Premiers aufnehmen kann. Die Erfolgsserie nimmt einfach kein Ende: Lilian Barton – Besitzerin des Châteaus Léoville Barton – und ihr Vater Anthony erzeugen Weine von exorbitanter Qualität. Dabei sind die Preise durchaus fair. Der Klassiker aus St-Julien – unsere Kunden lieben ihn.

**Degustationsnotiz:**

86 % Cabernet Sauvignon, 14 % Merlot. Der Cabernet Franc, welcher mit einem Anteil von 3 % angepflanzt ist wurde vollständig deklassiert. Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Royales Bouquet, viel blaubeerige Konturen, Cassis und Brombeeren, Edelhölzer und einen zarten Vanillehauch zeigend. Im Gaumen seidig elegant, hochfeine Tannine aufweisend und eine wunderschöne Balance. Alles ist an seinem Ort und von den Finessen her, kann er es (und das ist nicht das erste Mal der Fall) mit gewissen Premiers aufnehmen. Ein ganz grosser und ein besonders feiner Barton!

**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 96/100, Parker 95/100, René Gabriel 19/20, Vinum 19/20

**Ausbau:**

18 Monate im Barrique

**Weinbau:**

Traditionell

**Alkoholgehalt:**

13.0 %

**Trinkreife:**

Jetzt bis 2048

**Rebsorte(n):**

86% Cabernet Sauvignon, 14% Merlot

**Artikelnummer:**

0471515

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Léoville Barton

2e Cru Classé  
St-Julien AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 96/100, Parker 95/100, René Gabriel 19/20, Vinum 19/20  
**Rebsorte(n):** 86% Cabernet Sauvignon, 14% Merlot  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2048  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 18 Monate im 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.