



## 2015 Château Langoa Barton

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Der Terroir-Klassiker aus St-Julien

### Beschreibung:

James Suckling meinte zu dem Langoa Barton: „Extremely long and flavorful.“ Das Streben der Bartons nach einer immer höheren Qualität konnte man bei den letzten Jahrgängen deutlich wahrnehmen. Der Langoa hat vielleicht auf den ersten Blick nicht die Ausstrahlung wie der Léoville-Barton, dafür aber Potenzial und einen vernünftigen Preis.

### Degustationsnotiz:

54 % Cabernet Sauvignon, 38 % Merlot, 8 % Cabernet Franc. Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Viel Kirschentöne und ein Hauch von Cassis, Edelhölzer dahinter und Zedernnuancen. Im Gaumen mit einer ansprechenden Konzentration aufwartend, er zeigt Rückhalt und gute Anlagen, er weist vielleicht tendenziell etwas bourgeoise Konturen auf, doch das ist eigentlich ja sein Grundstil. Man darf diesen Wein in der Jugend auf keinen Fall unterschätzen. Das zeigen reifere Jahrgänge.

### 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 Léoville Barton

**Bewertung(en):** James Suckling 94/100, Parker 90/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 93/100, Antonio Galloni 90-93/100

**Ausbau:** in Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.0 %

**Trinkreife:** 2024–2042

**Rebsorte(n):** 54% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 8% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0127915

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Langoa Barton

3e Cru Classé  
St-Julien AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 94/100, Parker 90/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 93/100, Antonio Galloni 90-93/100  
**Rebsorte(n):** 54% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 8% Cabernet Franc  
**Trinkreife:** 2024–2042  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 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.