



2010 Château Langoa Barton

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Wieder ein ganz genialer Langoa

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Geniales Bouquet, rote Pflaumen, Cassis, dunkle Hölzer und feine Schwarzschnonoten. Samteter Gaumen mit erstaunlich viel Charme in den ebenso erstaunlich fetten Tanninen, gebündeltes, verlangendes Finale mit warmer, reifer Cabernetwürze.

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): Score 19/20, Wine Spectator 94/100

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2045

Rebsorte(n): 73% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot, 10% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0127910

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Langoa Barton

3e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20, Wine Spectator 94/100
Rebsorte(n):	73% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot, 10% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	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.