



## 2018 Château Langoa Barton

3e Cru Classé, St-Julien AOC

Die letzte Gelegenheit auf einen grandiosen Jahrgang

**Beschreibung:**

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

**Degustationsnotiz:**

Dichtes Purpurgranat mit violetterm Rand. Komplexes Bouquet mit Brom- und Heidelbeeren, dahinter Veilchen und Cassis. Am kräftigen Gaumen mit süßem Extrakt und stützendem Tanningerüst, erfrischend zupackend aber nicht dominant, der Wein bleibt elegant. Im aromatischen Finale mit einem Korb blauer Beeren, Graphit und genialer Frische.

**Passt zu:**

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de boeuf. 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 18.5/20, Wine Spectator 94/100, Falstaff 93/100, James Suckling 94/100, Parker 92/100, WeinWisser 18.5/20

**Ausbau:** 18 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5 %

**Trinkreife:** 2028–2045

**Rebsorte(n):** 63% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot, 9% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0127918

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château Langoa Barton**

3e Cru Classé  
St-Julien AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Score 18.5/20, Wine Spectator 94/100, Falstaff 93/100, James Suckling 94/100, Parker 92/100, WeinWisser 18.5/20  
**Rebsorte(n):** 63% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot, 9% Cabernet Franc  
**Trinkreife:** 2028–2045  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 18 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.