

HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AC · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55



Château Langoa Barton, Saint-Julien 3e cru classé rouge

Region: *Bordeaux - Saint Julien*
Erzeuger: *Château Langoa Barton - Saint-Julien*
Alkoholgehalt: *13,5 % vol.*
Rebsorte:
Bestell-Nr.: *FBX070110*

*WINESPECTATOR: „Pure, with a gorgeous beam of dark cassis and violet racing along, while black tea, spice, tobacco and tar flutter in the background. The finish is superpolished and very, very long. 92-95 Punkte!” Neil Martins WINE JOURNAL: „Tasted at the chateau and twice at the UGC, the Langoa Barton has a very ripe, well-defined bouquet with dark berried fruits and just a hint of oyster shell. The palate is silky smooth, cashmere tannins, very pure with dark cherries a touch of cassis, very refined and composed, slips down the throat beautifully. So pure and beguiling, there is a crystalline quality to this Langoa that is utterly compelling. 92-94 Punkte!” René Gabriel, WeinWisser: „Sattes Purpur-Granat. Geniales Bouquet, rote Pflaumen, Cassis, dunkle Hölzer und feine Schwarzschoconoten. Samtener Gaumen mit überraschend viel Charme in den erstaunlich fetten Tanninen, gebündeltes, verlangendes Finale mit warmer, reifer Cabernet-Würze. Wieder ein genialer Langoa, vielleicht der beste je produzierte. Mit einer guten Chance auf 19/20 in etwa 15 Jahren. Erstmalig über dem Barton! 18/20 Punkten, zu trinken 2021–2045.” DECANTER: „Very good extraction of supple, succulent ripe fruit, a beautifully lifted and long palate, the length and harmony of a great Langoa. 18/20 Punkten und **** Robert Parker:TOP PERFORMER OF THE VINTAGE FALSTAFF (Peter Moser): „Sehr dunkles Rubingranat, violette Reflexe; zart floral unterlegtes schwarzes Beerenkonfit, frische Zitruszesten, ein Hauch von Cassis; mittlere Komplexität, lebendiger Säurebogen, finessenreich und gut definiert, feine Kräuterwürze im Nachhall, gastronomischer Stil. 91-93 Punkte!”*

