



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 AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDE33 33030
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD333 33030

Château Léoville Barton, Saint-Julien 2e cru classé

Region: Bordeaux - Saint Julien
Erzeuger: Château Léoville-Barton - Saint-Julien

Rebsorte: Cabernet Sauvignon
Bestell-Nr.: FBX580106

Neben Leoville Las Cases ist seit Jahren Leoville Barton mit Sicherheit das beste Gut in St. Julien mit dramatisch guten Qualitäten! Anthony Barton vinifiziert Jahrgang für Jahrgang überragende Weine, die mit jedem einzelnen Schluck die weltweit einzigartige Reputation des Bordelais in großartiger Weise demonstrieren. Liebhaber dieses klassischen, aristokratischen Weines schätzen besonders, dass dieses noble Gewächs trotz des sehr hohen Cabernet-Anteils (knapp 75%) immer sehr weich am Gaumen ist, dabei auch sehr dunkelfarbig und beeindruckende Noten von dunkler Schokolade zeigt. Anthony Barton, der legendäre Besitzer dieses Traditionsgutes, ist ein Gentleman alter englischer Schule, ein Grandseigneur von charismatischer Ausstrahlung, wie er sympathischer und zugleich unternehmerisch weitblickender nicht sein kann und der die Tradition des der Familie seit 1826 gehörenden 47 Hektar großen Gutes seit nunmehr zweieinhalb Jahrzehnten in vorbildlicher Art und Weise fortführt.

Parker: „This classically made, dense purple-hued wine exhibits enormous potential, but currently it is forebodingly backward, dense, and broad. Once again, proprietor Anthony Barton delivers a wine with superb concentration, a classic style, and the possibility of three decades or more of ageability. Like most of the finest Leoville Bartons, considerable patience will be required. The 2006 will need 8-10 years of cellaring, and may even rival the 2005. Anticipated maturity: 2016-2035. 92-94 Punkte“.

Wine Spectator: „Very balanced and pretty, with violet and currant. Full and silky. Gorgeous. Harmonious. 92-94 Punkte“.

Jancis Robinson: „Very dark crimson. Sturdy, tobacco leaf, savoury, some leather and then some ripeness and richness. Lots there, lots to draw you in and no excess of dryness even though it is pretty dry – Léoville Barton? Very energetic and even quite electric in terms of its impact on the palate. Seems to fade on the finish and then revives and completes the tasting experience. 18/20 Punkten.

WeinWisser: „Sehr tiefes, dunkles Violett- Purpur mit schwarzen Reflexen in der Mitte. Wunderschönes, feines Bouquet, viele Facetten, parfümiertes Cassis, feine Brombeernoten, süßes Edelholz, Mokka, fast zärtlich über die Nase streichelnd. Feinster Gaumen, cremige Tannine, im blau- und schwarz- beerigen Bereich bleibende Frucht, ein



Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel · Alfred-Nobel-Allee 28 · 66793 Saarwellingen
Telefon 068 38 / 9 7950-0 · Fax 068 38 / 9 79 50-30
info@pinard.de

PINARD *de* PICARD®



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 AG · 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

Hauch Kokos, das Finale des erotischen, vielleicht schon früh gefallenen Weins abrundend. 19/20Punkten, zu trinken 2015-2034”