

Chateau Talbot

Chateau Talbot 4eme Cru Classe

CHATEAU
TALBOT



Art.-Nr.:	624310-16
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Anbauregion:	Bordeaux
Ausbau:	im Stahltank u. großen Holzfaß
Farbe:	Rot
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2016
Klassifizierung:	AOC -> Appellation d'Origine Controlee
Rebsorten:	62% Cabernet-sauvignon, 35% Merlot, 5% Petit-verdot
Serviertemperatur:	17-18
Trinkreife:	23
Alkoholgehalt:	13,5 %
EAN:	4058447005542

Preise

Flasche 85,00 € brutto

Preis pro Liter: 113,33 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Château Talbot 2016 - Saint-Julien in Bestform!

Ein 4ème Grand Cru Classé, der zeigt, warum Bordeaux-Klassiker nie aus der Mode kommen. Der Jahrgang 2016 gilt als einer der besten der letzten Jahrzehnte – und Talbot liefert pure Eleganz.

Im Glas: Tiefes Rubinrot mit violetter Schimmer.

In der Nase: Cassis, Brombeere und Pflaume, dazu feine florale Akzente und ein Hauch von Zedernholz, Tabak und Graphit – typisch Saint-Julien!

Am Gaumen: Vollmundig, aber nicht schwer. Seidige Tannine, frische Säure, mineralische Finesse. Der Abgang? Lang, aromatisch und einfach nobel.

Rebsorten: Cabernet Sauvignon dominiert (ca. 60 %), ergänzt von Merlot und Petit Verdot.

Ausbau: 18 Monate im Barrique, zur Hälfte neu.

Bewertungen: James Suckling 94, Decanter 93+, Parker 92 – ein echter Kritikerliebling.

Trinkfenster: Ab jetzt bis 2040. Vorher 1-2 Stunden dekantieren für volle Entfaltung.

Food Pairing: Perfekt zu Lamm, geschmortem Rind oder Wild.

Fazit: Ein Wein mit Charakter – kraftvoll, elegant, langlebig. Wer Bordeaux liebt, wird hier glücklich!

