



Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Ein grossartiger St.-Julien

Beschreibung:

Das Château Léoville-Las-Cases befindet sich in Saint-Julien und gehört zu den ältesten und renommiertesten Produzenten des Landes. Die Weine werden Jahr für Jahr mit hohen Punktezahlen bewertet – und das zu Recht.

Aromenprofil:

Sehr komplexes tiefgründiges Bouquet, Wildkirsche, zarte Alpenheidelbeere und edle Cassiswürze. Im zweiten Ansatz Graphit, heller Tabak und Holundergelée. Am dicht verwobenen Gaumen mit samtiger Textur, energiegeladener Rasse und engmaschigem Tanninkorsett, dicht und ungeheuer präzise, was für eine Kraft und Tiefgründigkeit dieser St. Julien besitzt. Im katapultartigen, nicht enden wollenden Finale ein Feuerwerk mit Schlehensaft, dunklems Edelholz und salzigem Jod-Ton. Hier heisst es, Geduld zu bewahren.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Subregion:	St-Julien
Produzent:	St-Julien AOC
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	2032-2070
Artikelnummer:	0461123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: James Suckling 99/100, Antonio Galloni 98/100,
Neal Martin 95/100, Parker 96+/100, Vinum
100/100, Wine Spectator 96/100
Trinkreife: 2032-2070
Alkoholgehalt: 14.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 16 bis 18°C.