



Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Kraftpaket aus St.-Julien

Beschreibung:

Seit 1920 führt die Familie Cuvelier bei Léoville Poyferré Regie und erzeugt zuverlässig einen der besten Weine von St. Julien. Ebenso wie die Schwester-Châteaux Las-Cases und Barton zählt Poyferré zu den Klassikern der Appellation. Alte Reben, vielfältige Böden und niedrige Erträge sind Voraussetzungen für einen aristokratischen Bordeaux im klassischen Medoc-Sil – kraftvoll, langlebig, komplex und elegant.

Aromenprofil:

Verspieltes, floral-blaubeeriges Bouquet, Veilchen, Flieder und Heidelbeerdrops. Am saftigen Gaumen mit engmaschigem Tanningerüst, dicht und geradlinig mit mittlerem Körper. Im gebündelten Finale Schattenmorellen Gelée, dunkles Grafit und körnige Adstringenz. Hoher Anteil an Cabernet Franc dieses Jahr; junge Reben, die 2002 gepflanzt wurden.

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: 2030–2045

Artikelnummer: 0474023

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: Antonio Galloni 97/100, Decanter 96/100, Jane Anson 95/100, Jeb Dunnuck 95-97/100, Jean-Marc Quarin 96/100, James Suckling 97/100, Neal Martin 95/100, Parker 93-95/100, Vinum 95/100, WeinWisser 18.5/20
Trinkreife: 2030-2045
Alkoholgehalt: 14.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.