



Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Die sinnliche Seite von Saint-Julien

Beschreibung:

Château Léoville Poyferré zählt heute zu den dynamischsten Weingütern des Médoc. Unter der Leitung der Familie Cuvelier hat sich das traditionsreiche Deuxième Cru Classé in den vergangenen Jahrzehnten zu einer stilistischen Referenz von Saint-Julien entwickelt. Das demonstriert auch der Jahrgang 2025 eindrucksvoll, der Tiefe, Charme und Struktur ebenso zum Ausdruck bringt wie die aussergewöhnliche Qualität des Leseguts. Typisch für Léoville Poyferré präsentiert sich der Wein grosszügig und ausdrucksstark, ohne dabei schwer zu wirken. Trotz seiner Kraft bewahrt er jene Eleganz und Energie, die die besten Crus aus Saint-Julien auszeichnen. Die Frucht beeindruckt mit Dichte und präziser Aromatik, die Tannine zeigen sich reif, fein gewoben und von bemerkenswerter Qualität. Ein Wein von grosser Ausstrahlung, der die moderne Stilistik des Châteaus perfekt widerspiegelt.

Aromenprofil:

Unglaublich dicht verwobenes Bouquet, zarter Veilchenduft, frischgepflückte Schwarze Johannisbeere, tasmanischer Bergpfeffer, Lakritze. Am tiefgründigen Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem Tanninkorsett, perfekt balancierter Rasse, sehr druckvoll mit durchtrainiertem Körper. Im konzentrierten, nicht enden wollenden Finale Schlehensaft, Tabak und feinmehlige Adstringenz.

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

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Trinkreife: 2030–2065

Rebsorte(n): 61% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 8% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

Artikelnummer: 0474025

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: Decanter 98/100, Falstaff 98/100, Jeb Dunnock 96-98/100, James Suckling 96-97/100, WeinWisser 18.5+/20
Rebsorte(n): 61% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 8% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot
Trinkreife: 2030-2065
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.