



Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Die Top-Elite 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:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Ich hatte ihn, grad nach dem Barton und Ducru in der Nase. Während die anderen eher leise auftraten war dies ein absolutes Rodeobouquet! Viel schwarze Kirschen, viel Cassis, dunkle Edelhölzer, Arabica-Kaffeetouch. Dahinter aber auch ganz fein grüne Cabernetspuren zeigend. Im Gaumen ein Mund voll Wein, fleischig, stoffig, komplex und reich in allen Belangen. Angefangen mit den reifen, markanten Gerbstoffen über die Konzentration bis hin zum katapultartigen Finale. Unter den Deuxièmes war dies die arroganteste Version. Aber warum darf ein grosser Cru denn keine Ecken und Kanten haben? Vor allem wenn er genau so bestückt ist. Ein nobler Bauer mit Saint-Julien-Power! Wenn er alle Primeur-Versprechungen bis zur Flasche einhält, dann kann er 19/20 pflücken.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de boeuf. 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: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2048

Rebsorte(n): 61% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 8% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0474014

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 94/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 93/100
Rebsorte(n):	61% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 8% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2048
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.