



Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Das legendäre Monument aus St-Julien

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Tiefdunkles Granat, satt in der Mitte, lila Rand. Berauschendes Bouquet, viel Dörrfrüchte, getrocknete Bananen, Tahitivanille-Stängel, Kandisnoten, Caramel und frisch gekochtes Brombeergelée, darin auch einen Hauch Orangeat zeigend und feinste Kräuternuancen. Im Gaumen füllig, aussen fett, innen weich, reife Tannine, die Frucht ist süß und weist einen beerigreifen Ton auf, rote Grütze im Nachklang, der eine fein röstige Note zeigt.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: St-Julien

Produzent: St-Julien AOC

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2035

Rebsorte(n): 79% Cabernet Sauvignon, 11% Cabernet Franc, 10% Merlot

Artikelnummer: 0461107

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:

Frankreich

Ratings:

Wine Spectator 91/100, Parker 91+/100,
WeinWisser 18/20

Rebsorte(n):

79% Cabernet Sauvignon, 11% Cabernet Franc,
10% Merlot

Trinkreife:

Jetzt bis 2035

Alkoholgehalt:

13.5%

Servier:

Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren.
Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren
und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert
werden soll.