



## 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 renommiertesten Produzenten des Landes. Die Weine werden Jahr für Jahr mit hohen Punktezahlen 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 Lammgigot, 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

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé  
St-Julien AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Wine Spectator 91/100, Parker 91+/100, WeinWisser 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	79% Cabernet Sauvignon, 11% Cabernet Franc, 10% Merlot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2035
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.