



Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Populärer Gewinnerwein 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:

Sattes Purpur-Granat: dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Ein Wahnsinnscocktail von verschiedenen Beeren, konzentriert und bereits gebündelt, ein Hauch Amarenakirschen, Cassis und Waldhimbeeren; wirkt sehr frisch und zeigt ein delikates Cabernetparfüm in der Mitte, nach ein paar Minuten kommen Trüffel, Zitronenthymian und Minze zum Vorschein. Im Gaumen Komplexität pur, unglaublich viel Süsse inden veloursartig gegliederten Tanninen.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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 2040

Rebsorte(n): 76% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 9% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0461109

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	WeinWisser 20/20, Parker 98+/100, Wine Spectator 98/100
Rebsorte(n):	76% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 9% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.