



Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Ein grosser, genialer Léoville-Las-Cases

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:

Extrem dunkles Purpur, lila Reflexe. Wunderschönes, vielschichtiges Beerenbouquet, ausladend und mit pfeffriger Würze unterlegt, im Untergrund Edelhölzer und Trüffel. Im zweiten Ansatz kommt reife Banane und ein Hauch von Caramel zum Tragen, sowie viele Nuancen von Sandelholz. Im Gaumen cremig, füllig komplex, die Tannine sind reif, fett und reich und strahlen eine verführerische Süsse aus, gebündeltes, langes Finale. Ein grosser, genialer Las-Cases.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: St-Julien

Produzent: St-Julien AOC

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2046

Rebsorte(n): 85% Cabernet Sauvignon, 9% Cabernet Franc, 6% Merlot

Artikelnummer: 0461115

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 98+/100, Jeb Dunnock 99/100, James Suckling 98/100
Rebsorte(n):	85% Cabernet Sauvignon, 9% Cabernet Franc, 6% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2046
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.