



Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Der beste Wein 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:

Tiefes Purpur mit violetterm Rand. Konzentrierte Cassisnase, dahinter Pumpernickel und edle Würze sowie Veilchen aufsteigend, im zweiten Ansatz kommen dunkle Edelhölzer zum Vorschein. Am Gaumen mit seidiger Textur, das ist pure St.-Julien-Klasse – une beauté par excellence! Im Finale zeigt er eine unglaubliche Länge mit grosser Eleganz. Ganz grosser las-Cases, der in der perfekten Trinkreife die Maximalnote erreichen kann.

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 2050
Artikelnummer:	0461116

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 100/100, Antonio Galloni 98/100, Decanter 100/100, Jeb Dunnock 100/100, James Suckling 100/100, WeinWisser 19.5/20
Trinkreife:	Jetzt bis 2050
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.