



Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Ein grossartiger St.-Julien mit Bestnote

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.

Aromenprofil:

Tiefes Purpurgranat mit satter Mitte und violettem Rand. Sehr konzentriertes fruchtig-würziges Bouquet mit Wildkirsche, Rosmarin und Heidekraut. Im zweiten Ansatz Alpen Heidelbeeren, Graphitspuren, frischer schwarzer tasmanischer Bergpfeffer, rote Johannisbeeren und Veilchen. Am kräftigen, komplexen Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem Tanningerüst gepaart mit einer unglaublichen Frische, die dem Wein eine grandiose Finesse verleiht. Im katapultartigen Finale mit einem Feuerwerk aus schwarzbeerriger Frucht, tiefschürfender Mineralik und lebendiger Rasse mit einem Touch von Bleistiftmine endend.

Passt zu:

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

Temperatur:

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

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2055

Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

Artikelnummer: 0461118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Jeb Dunnock 100/100, Antonio Galloni 97/100, James Suckling 99/100, Neal Martin 96/100, Parker 99/100, Wine Spectator 97/100, WeinWisser 20/20
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2055
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.