

## 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.

### Degustationsnotiz:

Tiefes Purpurgranat mit satter Mitte und violettem Rand. Sehr konzentriertes fruchtig-würziges Bouquet mit Wildkirsche, Rosmarin und Heidekraut. Im zweiten Ansatz Alpenheidelbeeren, 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 schwarzbeeriger 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 Lammqigot, 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: im Barrique
Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 14.5%
Trinkreife: letzt bis 2055

**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 Dunnuck 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:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine

Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll

oder nicht.