



Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Die Nr. 1 aus St.-Julien, gehört zu den besten Weinen dieses Jahrganges!

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:

Sehr dicht verwobenes Bouquet, frischgepflückte schwarze Johannisbeere, frischer Schattenmorellensaft und betörender Iris-Duft. Im zweiten Ansatz erkalteter Earl Grey-Tee, Heidelbeergelée und Lakritze. Am Gaumen mit seidiger Textur, stützender Rasse, sapidem Extrakt, engmaschigem Tanninkorsett, komplex und ungemein präzise, perfekt geformter Körper. Im konzentrierten, reinen Finale eine Explosion Wildkirsche, tiefschürfende Terroirwürze, und nicht enden wollendes Rückaroma, die Nr. 1 aus St.-Julien mit unglaublichem Lagerpotential, kann in seiner perfekten Trinkreife die Höchstnote erreichen und gehört zu den besten Weinen dieses Jahrganges!

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

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: 2030-2060

Artikelnummer: 0461121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 96+/100, James Suckling 96-97/100, WeinWisser 19,5/20
Trinkreife:	2030-2060
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.