



Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Ein Gigant, der einem den Atem raubt. Ganz klar: 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:

Unglaublich tiefgründiges Bouquet, frisch gepflückte Alpenheidelbeere, edle Cassiswürze, betörender Irisduft und dunkle Mineralik. Im zweiten Ansatz Szechuanpfeffer, Holundergelée und heller Tabak. Am durchtrainierten und komplexen Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem Tanninkorsett, edlem mineralischen Kern sowie perfekt balancierter Rasse. Im konzentrierten, ewig langen Finale katapultiert sich der St. Julien nach vorne und endet mit Wildkirsche und tiefschürfender Terroirwürze; unglaublich kraftvoll und rein, alles am richtigen Platz.

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: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: 2032–2068

Rebsorte(n): 83.5% Cabernet Sauvignon, 10.5% Cabernet Franc, 6% Merlot

Artikelnummer: 0461122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 100/100, Antonio Galloni 98/100, Decanter 97/100, Jeb Dunnock 98-100/100, Neal Martin 98-100/100, Parker 100/100, Wine Spectator 97/100, WeinWisser 20/20
Rebsorte(n):	83.5% Cabernet Sauvignon, 10.5% Cabernet Franc, 6% Merlot
Trinkreife:	2032-2068
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
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.