



Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Zählt immer zu den besten Weinen der Appellation

Beschreibung:

Seit 1920 führt die Familie Cuvelier bei Léoville Poyferré Regie und erzeugt zuverlässig einen der besten Weine von St. Julien. Ebenso wie die Schwester-Châteaux Las-Cases und Barton zählt Poyferré zu den Klassikern der Appellation. Alte Reben, vielfältige Böden und niedrige Erträge sind Voraussetzungen für einen aristokratischen Bordeaux im klassischen Medoc-Sil - kraftvoll, langlebig, komplex und elegant.

Degustationsnotiz:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Sehr würziges, von Cabernet geprägtes Bouquet, schwarze Pfeffer, Lakritze und dunkle Beeren, mittlerer Druck. Im Gaumen mehr stoffig wie fleischig, eine tolle Aromatik vermittelnd, die Tannine sind körnig und haben Charakter. Ist wie ein ganz grosser Jahrgang nur mit etwas weniger Druck. Ein solider Wert der heuer ein paar Pauillac-Premiers hinter sich lässt und für mich der beste Saint Julien ist. Kaufen - wenn der Preis stimmt!

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: St-Julien

Produzent: St-Julien AOC

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2045

Rebsorte(n): 61% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 8% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0474013

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	René Gabriel 18/20
Rebsorte(n):	61% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 8% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Leicht temperiert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden, ob der Wein dekantiert werden soll.