



## Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Einer der kräftigsten Grand Crus seiner Kategorie

### **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:**

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Würziges Bouquet mit viel Druck, pfeffrige Noten, Edelhölzer, Tabak und rot- bis blaubeerige Fruchtnuancen. Im Gaumen reich, fleischig mit viel Substanz, sattes Extrakt, verlangende Adstringenz, noch sandig-mehliges Fluss. Er bleibt sich selbst treu und wird immer eher maskulin bleiben. Einer der kräftigsten Grand Crus seiner Kategorie.

### **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:** 13.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2048

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

**Artikelnummer:** 0474015

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé  
St-Julien AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** Jeb Dunnock 97/100, Decanter 95/100, James Suckling 96/100  
**Rebsorte(n):** 61% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 8% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2048  
**Alkoholgehalt:** 13.5%  
**Servier:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.