



Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Wie immer besticht dieser Bodybuilder durch enorme Kraft und Tiefe

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:

Undurchsichtiges Purpur mit schwarzer Mitte und violettem Rand. Konzentrierte Nase mit Wildkirschen und Cassis, dahinter Schleheensaft und Holunderessenz, alles im schwarzbeerig-würzigen Bereich. Am kräftigen Gaumen mit seidiger Textur und zupackenden, engmaschigen Tanninen. Im aromatischen Finale mit viel Graphit, Bleistiftmine und wenig Fruchtdruck mit spürbarer Adstringenz endend.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, 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

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: 2028-2050

Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0474018

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:

Frankreich

Ratings:

Jeb Dunnuck 100/100, Antonio Galloni 97/100,
Falstaff 96/100, James Suckling 97/100, Neal
Martin 95/100, Parker 97/100, Wine Spectator
97/100

Rebsorte(n):

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot,
Cabernet Franc

Trinkreife:

2028-2050

Weinbau:

Traditionell

Ausbau:

im Barrique

Alkoholgehalt:

14.5%

Servier:

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