



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 violetter Rand. Konzentrierte Nase mit Wildkirschen und Cassis, dahinter Schlehen- und Holunderessenz, alles im schwarzbeurig-würzigen Bereich. Am kräftigen Gaumen mit seidiger Textur und zupackenden, engmaschigen Tanninen. Im aromatischen Finale mit viel Graphit, Bleistiftmine und wenig Frucht- und 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

Einsteckkarte 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.