Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Gratulation zu dieser Top-Leistung!

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 Poyferre 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:
Tiefes Purpur, satt in der Mitte mit lila Rand. Konzentriertes Bouquet mit reifen Brombeeren, dahinter rote Pflaumen, ein Hauch Zimt, Lakritze und Burleytabak. Am vielschichtigen Gaumen mit seidiger Textur und engmaschigem Tanninkorsett, man spürt das Lagerpotential, trotzdem bewegt sich das Schwergewicht leichtfüssig wie Muhamed Ali im Ring. Im gebündelten Finale mit schwarzen zerstossenen Beeren, tiefgründiger Terroirwürze und Wachholder.

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:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	2028–2050
Rebsorte(n):	67% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 3% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0474019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 96/100, Antonio Galloni 95–97/100, Decanter 96/100, Falstaff 95/100, Jean-Marc Quarin 96/100, James Suckling 95/100, Neal Martin 96–98/100, WeinWisser 18.5/20
Rebsorte(n):	67% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 3% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc
Trinkreife:	2028–2050
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch