



Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Die eiserne Faust im Samthandschuh – Chapeau Sara!

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 mit schwarzer Mitte und zartem lila Rand. Dicht verwobenes Bouquet mit Wildkirsche, edler Cassiswürze und dunkler Mineralik. Im zweiten Ansatz zartes Veilchenparfüm, Schlehensaft und Flieder. Am gigantischen Gaumen mit seidiger Textur, feinkörniges Extrakt, perfekt balancierte Rasse und sehr dichter und muskulöser Körper. Im katapultartigen Finale schlägt der Champion dann zu und endet mit einer Ladung schwarzer Johannisbeeren und tiefschürfender Terroirwürze sowie salziger Adstringenz. Besticht dieses Jahr mit einer unglaublichen Präzision und Raffinesse.

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: 2029–2055

Rebsorte(n): 64% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 3% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

Artikelnummer: 0474020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: Antonio Galloni 97/100, Decanter 96/100, Jeb
Dunnuck 98+/100, James Suckling 96/100,
Parker 94+/100, WeinWisser 19/20
Rebsorte(n): 64% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 3%
Cabernet Franc, 3% Petit Verdot
Trinkreife: 2029-2055
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.