



2017 Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Charme von 2012, die Eleganz von 2015 und die Kraft von 2014

Beschreibung:

Seit 1920 führt die Familie Cuvelier bei Léoville Poyferré Regie und erzeugt zuverlässig einen der besten Weine von St. Julien. Eine Deuxieme Cru auf Top-Niveau – ebenso wie die Schwester-Châteaux Las-Cases und Barton zählt Poyferré zu den absoluten Klassikern der Appellation. Alte Reben, vielfältige Böden und niedrige Erträge bieten beste Voraussetzungen für einen aristokratischen Bordeaux im klassischen Medoc-Sil: kraftvoll, langlebig, komplex und elegant.

Degustationsnotiz:

Dichtes Granat mit rubinrotem Rand. Komplexes rotbeeriges Bouquet mit Cranberry und Himbeeren. Im zweiten Ansatz Schattenmorellensaft und heller Tabak. Am mittleren Gaumen mit seidiger Textur und perfekt stützenden Tanninen. Alles ist hier am richtigen Platz. Im gebündelten Finale ein gigantisches Rückaroma mit Kirschhäuten und schwarzen Pfefferkörnern.

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

Region:

Bordeaux

Subregion:

St-Julien

Produzent:

Château Léoville Poyferré

Bewertung(en):

Antonio Galloni 97/100, James Suckling 95–96/100, Parker 94+/100, WeinWisser 18/20

Ausbau:

im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

13.0 %

Trinkreife:

2025–2045

Rebsorte(n):

61% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 8% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc

Artikelnummer:

0474017

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Antonio Galloni 97/100, James Suckling 95–96/100, Parker 94+/100, WeinWisser 18/20
Rebsorte(n):	61% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 8% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc
Trinkreife:	2025–2045
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.