



2017 Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Vom Superstar aus St-Julien, Jean-Hubert Delon

Beschreibung:

Das Château Léoville-Las-Cases befindet sich in Saint-Julien und gehört zu den ältesten und renommiertesten Produzenten des Landes. Die Weine werden Jahr für Jahr mit hohen Punktezahlen bewertet – und das zu Recht.

Degustationsnotiz:

Dichtes Granat mit rubinrotem Rand. Was für ein konzentriertes Parfüm nach reifen Schattenmorellen, Himbeeren und Veilchen. Im zweiten Ansatz mit schönen blaubeerigen Konturen, dahinter Preiselbeermarmelade, Lakritze und Kandisnoten. Am geradlinigen Gaumen mit perfekt stützenden, reifen Tanninen, bleibt präzise wie ein Pfeil, bis ins langanhaltende Finale, das mit Noten von roter Grütze nachklingt.

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 Las Cases

Bewertung(en): Parker 98+/100, Score 20/20, James Suckling 98/100

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0 %

Trinkreife: 2026–2055

Rebsorte(n): 79% Cabernet Sauvignon, 11% Cabernet Franc, 10% Merlot

Artikelnummer: 0461117

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Parker 98+/100, Score 20/20, James Suckling 98/100
Rebsorte(n): 79% Cabernet Sauvignon, 11% Cabernet Franc, 10% Merlot
Trinkreife: 2026–2055
Weinbau: Traditionell
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.