



2018 Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Ein grossartiger St.-Julien mit Bestnote

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:

Tiefes Purpurgranat mit satter Mitte und violetter Rand. Sehr konzentriertes fruchtig-würziges Bouquet mit Wildkirsche, Rosmarin und Heidekraut. Im zweiten Ansatz Alpenheidelbeeren, Graphitspuren, frischer schwarzer tasmanischer Bergpfeffer, rote Johannisbeeren und Veilchen. Am kräftigen, komplexen Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem Tanningerrüst gepaart mit einer unglaublichen Frische, die dem Wein eine grandiose Finesse verleiht. Im katapultartigen Finale mit einem Feuerwerk aus schwarzbeereriger Frucht, tiefschürfender Mineralik und lebendiger Rasse mit einem Touch von Bleistiftmine 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:

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):

Jeb Dunnuck 100/100, James Suckling 99/100, Neal Martin 96/100, Parker 99/100, Wine Spectator 97/100, WeinWisser 20/20, Antonio Galloni 97/100

Ausbau:

im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

2025–2055

Rebsorte(n):

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

Artikelnummer:

0461118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Jeb Dunnock 100/100, James Suckling 99/100, Neal Martin 96/100, Parker 99/100, Wine Spectator 97/100, WeinWisser 20/20, Antonio Galloni 97/100
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot
Trinkreife:	2025–2055
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.