



2016 Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Einer der kräftigsten Grands Crus seiner Kategorie

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 Poyferre 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.

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): Decanter 98/100, Jeb Dunnock 98/100, James Suckling 97/100, Neal Martin 96/100, Parker 97+/100, Antonio Galloni 97/100

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Rebsorte(n): 61% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 8% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0474016

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Decanter 98/100, Jeb Dunnock 98/100, James Suckling 97/100, Neal Martin 96/100, Parker 97+/100, Antonio Galloni 97/100
Rebsorte(n): 61% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 8% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc
Trinkreife: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.