



## 2016 Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Der beste Wein aus St. Julien!

**Beschreibung:**

Die Jahrgänge 1988, 1995, 1998, 2001, 2003, 2008 in einer einmaligen Liebhaber-Kollektion

**Degustationsnotiz:**

Tiefes Purpur mit violetterm Rand. Konzentrierte Cassisnase, dahinter Pumpernickel und edle Würze sowie Veilchen aufsteigend, im zweiten Ansatz kommen dunkle Edelhölzer zum Vorschein. Am Gaumen mit seidiger Textur, das ist pure St.-Julien-Klasse – une beauté par excellence! Im Finale zeigt er eine unglaubliche Länge mit grosser Eleganz. Ganz grosser las-Cases, der in der perfekten Trinkreife die Maximalnote erreichen kann.

**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 100/100, WeinWisser 19.5/20, Antonio Galloni 98/100, Decanter 100/100, Jeb Dunnuck 100/100, James Suckling 100/100

**Alkoholgehalt:** 13.5 %

**Trinkreife:** 2026–2050

**Artikelnummer:** 0461116

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé  
St-Julien AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Parker 100/100, WeinWisser 19.5/20, Antonio Galloni 98/100, Decanter 100/100, Jeb Dunnock 100/100, James Suckling 100/100  
**Trinkreife:** 2026–2050  
**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.