



2020 Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé, St-Julien AOC

"This is Las Cases" meint Pierre stolz

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 Purpur mit opaker Mitte und zartem lila Rand. Sehr dicht verwobenes Bouquet mit edler Cassiswürze, Bleistiftmine und dunklem Graphit. Im zweiten Ansatz verführerisches Veilchenparfüm, Lakritze und Malabarpfeffer. Am konzentrierten Gaumen mit seidiger Textur, herrlicher Extraktfülle, dabei saftig und anregend, engmaschiges Tanningerüst, der Modellathlet mit der DNA von Las Cases. Schnell im katapultartigen Finale mit viel Rasse und Kraft nach vorne, Wildkirsche und seidige Tannine,

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): Antonio Galloni 98+/100, Jeb Dunnuck 98/100, James Suckling 98–99/100, Parker 97+/100, WeinWisser 19.5+/20

Alkoholgehalt: 14.0 %

Trinkreife: 2030–2060

Rebsorte(n):

Artikelnummer: 0461120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Antonio Galloni 98+/100, Jeb Dunnock 98/100,
James Suckling 98–99/100, Parker 97+/100,
WeinWisser 19.5+/20
Rebsorte(n):
Trinkreife: 2030–2060
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.