



2013 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.

Degustationsnotiz:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Sehr würziges, von Cabernet geprägtes Bouquet, schwarze Pfeffer, Lakritze und dunkle Beeren, mittlerer Druck. Im Gaumen mehr stoffig wie fleischig, eine tolle Aromatik vermittelnd, die Tannine sind körnig und haben Charakter. Ist wie ein ganz grosser Jahrgang nur mit etwas weniger Druck. Ein solider Wert der heuer ein paar Pauillac-Premiers hinter sich lässt und für mich der beste Saint Julien ist. Kaufen - wenn der Preis stimmt!

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):	René Gabriel 18/20
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Rebsorte(n):	61% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 8% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0474013

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): René Gabriel 18/20
Rebsorte(n): 61% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 8% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc
Trinkreife: Jetzt bis 2045
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.