



## 2011 Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé, St-Julien AOC

In der Top 10 der vom Wine Spectator bestbewerteten Weine im Jahr 2014

### Degustationsnotiz:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Komplexes Bouquet, viel Cassis und auch Brombeerblüten, zart vanillig im Untergrund. Im Gaumen trotz der enormen Konzentration mit enorm viel Schmelz ausgestattet, so merkt man die verlangende Adstringenz fast nicht, die Fruchtaromatik zeigt sich im Gaumen in allen Facetten, wenig rote, sehr viel blaue und auch etwas schwarze Beeren, das Finale ist lang mit ein paar dezent extrahierten Noten, welche aber auch das Potential unterstreichen.

### Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de boeuf. 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):** Wine Spectator 95/100, Falstaff 92/100, James Suckling 95/100, Parker 93+/100, René Gabriel 18/20

**Alkoholgehalt:** 13.5 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2053

**Rebsorte(n):** 76.4% Cabernet Sauvignon, 12.2% Cabernet Franc, 11.4% Merlot

**Artikelnummer:** 0461111

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé  
St-Julien AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Wine Spectator 95/100, Falstaff 92/100, James Suckling 95/100, Parker 93+/100, René Gabriel 18/20  
**Rebsorte(n):** 76.4% Cabernet Sauvignon, 12.2% Cabernet Franc, 11.4% Merlot  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2053  
**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.