



2011 Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé, St-Julien AOC

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

Beschreibung:

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

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 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): 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.