



## 2010 Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Gigantischer Las Cases mit immenser Länge und Tiefe

**Beschreibung:**

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

**Degustationsnotiz:**

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Berausende Frucht, dezent dropsiger Beginn, dann viel schwarze Kirschen und Edelhölzer zeigend. Eine unglaubliche Souplesse bei sicherlich massiven Tanninen zeigend, stoffiger, veloursartiger Gaumenfluss, sehr homogen.

**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):** James Suckling 99/100, Parker 96+/100, René Gabriel 19/20

**Alkoholgehalt:** 13.5 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2045

**Rebsorte(n):** 79% Cabernet Sauvignon, 11% Cabernet Franc, 10% Merlot

**Artikelnummer:** 0461110

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé  
St-Julien AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 99/100, Parker 96+/100, René Gabriel 19/20  
**Rebsorte(n):** 79% Cabernet Sauvignon, 11% Cabernet Franc, 10% Merlot  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2045  
**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.