



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. Berauschte 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.