



2009 Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Populärer Gewinnerwein aus St-Julien

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. Ein Wahnsinnscocktail von verschiedenen Beeren, konzentriert und bereits gebündelt, ein Hauch Amarenakirschen, Cassis und Waldhimbeeren; wirkt sehr frisch und zeigt ein delikates Cabernetparfüm in der Mitte, nach ein paar Minuten kommen Trüffel, Zitronenthymian und Minze zum Vorschein. Im Gaumen Komplexität pur, unglaublich viel Süsse inden veloursartig gegliederten Tanninen.

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):	WeinWisser 20/20, Parker 98+/100, Wine Spectator 98/100
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Rebsorte(n):	76% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 9% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0461109

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	WeinWisser 20/20, Parker 98+/100, Wine Spectator 98/100
Rebsorte(n):	76% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 9% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
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.