



2008 Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Grosser Bordeaux-Wert.

Beschreibung:

Das Château Léoville-Las-Cases befindet sich in Saint-Julien und gehört zu den ältesten und renommiertesten Produzenten des Landes. Die Weine werden Jahr für Jahr mit hohen Punktezahlen bewertet – und das zu Recht.

Degustationsnotiz:

Tiefdunkles Granat, satt in der Mitte, lila Rand. Berausches Bouquet, viel Dörrfrüchte, getrocknete Bananen, Tahiti-Vanillstängel, Kandisnoten, Karamell und frisch gekochten Brombeerengelée, darin auch einen Hauch Orangeat zeigend und feinste Kräuternuancen. Im Gaumen füllig, aussen fett innen weich, reife Tannine, die Frucht ist süss und weist einen beerig-reifen Ton auf, rote Grütze im Nachklang der eine fein röstige Note zeigt. Der Entscheid diesen Wein in 65 % neuem Holz auszubauen scheint dem Potential genau angepasst. Auch wenn wir diesem Wein momentan «nur» 18/20 verleihen ist er doch mit Barton der fraglos beste Cru in der Appellation Saint Julien.

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):

Score 20/20, Parker 91/100, Wine Spectator 94/100, WeinWisser 18/20

Trinkreife:

Jetzt bis 2035

Rebsorte(n):

Cabernet Sauvignon, Merlot

Artikelnummer:

0461108

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Score 20/20, Parker 91/100, Wine Spectator 94/100, WeinWisser 18/20
Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot
Trinkreife: Jetzt bis 2035
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.