



2024 Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Ein unverkennbarer Las Cases – komplex und finessenreich

Beschreibung:

Auch bei Château Léoville-Las-Cases lagen die Erträge aufgrund der schwierigen Bedingungen des Jahrgangs extrem niedrig. Gerade mal 31 Hektoliter konnten geerntet werden, was einer Produktion von nur etwas mehr als 4.000 Flaschen pro Hektar entspricht. Die 2024er-Cuvée besteht aus 84 % Cabernet Sauvignon, 11 % Cabernet Franc und 5 % Merlot, zu 75% ausgebaut in neuen Barriques. Das Resultat ist auch dieses Jahr äusserst eindrucksvoll – füllig und finessenreich – und begeistert mit einem dichten und komplexen Bouquet, vielschichtigem Gaumen mit beeindruckendem Zug sowie einem nicht enden wollenden Finale.

Degustationsnotiz:

Dicht verwobenes, hochkonzentriertes Bouquet, verführerisches Veilchenparfüm und ein Hauch Schokopastillen. Im zweiten Ansatz edle Cassiswürze, Gewürznelke und heller Tabak. Am komplexen Gaumen mit guter Fülle, gepaart mit Finesse, dabei mit ungeheurem Zug, engmaschigem Tanningerüst, feinkörnigem, reifem Extrakt und durchtrainiertem Körper. Im konzentrierten, nicht enden wollenden Finale Wildkirsche, Grafit und erhabene Adstringenz.

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, WeinWisser 19.5/20, Falstaff 94/100, Jane Anson 94/100, Jeb Dunnock 94–96/100, James Suckling 97–98/100, Parker 93–95/100, Vinum 97/100

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Trinkreife: 2030–2075

Rebsorte(n): 84% Cabernet Sauvignon, 11% Cabernet Franc, 5% Merlot

Artikelnummer: 0461124

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 20/20, WeinWisser 19.5/20, Falstaff 94/100, Jane Anson 94/100, Jeb Dunnock 94–96/100, James Suckling 97–98/100, Parker 93–95/100, Vinum 97/100
Rebsorte(n):	84% Cabernet Sauvignon, 11% Cabernet Franc, 5% Merlot
Trinkreife:	2030–2075
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.