



2006 Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Von der Klasse her ein Jahrhundertwein!

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Tiefes Granat mit lila Schimmer. Verrücktes Bouquet, Dörrbananen, dunkle Hölzer, Kokos und Pralinen, Black Currant, Sandelholz, wirkt üppig und buttrig im Ansatz. Im Gaumen erinnert der Wein an einen grossen Ribera del Duero und weist eine fast Tempranillo-hafte Süsse auf, erinnert an amerikanisches Eichenholz durch seinen ausufernden Sandelholztouch.

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 95/100, Wine Spectator 95/100

Alkoholgehalt: 13.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2035

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

Artikelnummer: 0461106

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): WeinWisser 20/20, Parker 95/100, Wine Spectator 95/100
Rebsorte(n): 79% Cabernet Sauvignon, 11% Cabernet Franc, 10% Merlot
Trinkreife: Jetzt bis 2035
Alkoholgehalt: 13.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.