



## 2015 Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Einer der kräftigsten Grand Crus seiner Kategorie

### **Beschreibung:**

Seit 1920 führt die Familie Cuvelier bei Léoville Poyferré Regie und erzeugt zuverlässig einen der besten Weine von St. Julien. Eine Deuxieme Cru auf Top-Niveau – ebenso wie die Schwester-Châteaux Las-Cases und Barton zählt Poyferre zu den absoluten Klassikern der Appellation. Alte Reben, vielfältige Böden und niedrige Erträge bieten beste Voraussetzungen für einen aristokratischen Bordeaux im klassischen Medoc-Sil: kraftvoll, langlebig, komplex und elegant.

### **Degustationsnotiz:**

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Würziges Bouquet mit viel Druck, pfeffrige Noten, Edelhölzer, Tabak und rot- bis blaubeerige Frucht nuances. Im Gaumen reich, fleischig mit viel Substanz, sattes Extrakt, verlangende Adstringenz, noch sandig-mehlig Fluss. Er bleibt sich selbst treu und wird immer eher maskulin bleiben. Einer der kräftigsten Grand Crus seiner Kategorie.

### **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 Poyferré

### **Bewertung(en):**

Jeb Dunnuck 97/100, James Suckling 96/100, Decanter 95/100

### **Alkoholgehalt:**

13.5 %

### **Trinkreife:**

2025–2048

### **Rebsorte(n):**

61% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 8% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc

### **Artikelnummer:**

0474015

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé  
St-Julien AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Jeb Dunnock 97/100, James Suckling 96/100,  
Decanter 95/100  
**Rebsorte(n):** 61% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 8% Petit  
Verdot, 4% Cabernet Franc  
**Trinkreife:** 2025–2048  
**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.