



2015 Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Ein grosser, genialer Léoville-Las-Cases

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Extrem dunkles Purpur, lila Reflexe. Wunderschönes, vielschichtiges Beerenbouquet, ausladend und mit pfeffriger Würze unterlegt, im Untergrund Edelhölzer und Trüffel. Im zweiten Ansatz kommt reife Banane und ein Hauch von Caramel zum Tragen, sowie viele Nuancen von Sandelholz. Im Gaumen cremig, füllig komplex, die Tannine sind reif, fett und reich und strahlen eine verführerische Süsse aus, gebündeltes, langes Finale. Ein grosser, genialer Las-Cases.

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): Parker 98+/100, Jeb Dunnock 99/100, James Suckling 98/100

Ausbau: 18 Monate in Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: 2023–2046

Rebsorte(n): 85% Cabernet Sauvignon, 9% Cabernet Franc, 6% Merlot

Artikelnummer: 0461115

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 98+/100, Jeb Dunnock 99/100, James Suckling 98/100
Rebsorte(n):	85% Cabernet Sauvignon, 9% Cabernet Franc, 6% Merlot
Trinkreife:	2023–2046
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate in Barrique
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.