



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:FrankreichRegion:BordeauxSubregion:St-Julien

Produzent: Château Léoville Las Cases

Bewertung(en): Parker 98+/100, Jeb Dunnuck 99/100, James Suckling 98/100

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 13.5 %
Trinkreife: Jetzt bis 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 Dunnuck 99/100, James

Suckling 98/100

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

6% Merlot

Trinkreife: Jetzt bis 2046
Weinbau: Traditionell

Ausbau: 18 Monate im 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.