



2002 Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Einer der kräftigsten Grands Crus seiner Kategorie

Nota di degustazione:

Sattes, dichtes Violett-Purpur, schwarze Reflexe. Würziges, fast tintiges Bouquet, Gewürznelken, Rauch, Trüffel und Brombeeren. Kompakter, fester Gaumen, enorme Adstringenz, feinsandige Textur und eine intensive, forschende Cabernet-Aromatik.

Abbinamenti:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	St-Julien
Produttore:	Château Léoville Poyferré
Valutazioni:	Parker 90/100
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2028
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Numero di articolo:	0474002

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 90/100
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Maturità:	Jetzt bis 2028
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.