



2014 Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Die Top-Elite aus St-Julien

Nota di degustazione:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Ich hatte ihn, grad nach dem Barton und Ducru in der Nase. Während die anderen eher leise auftraten war dies ein absolutes Rodeobouquet! Viel schwarze Kirschen, viel Cassis, dunkle Edelhölzer, Arabica-Kaffeetouch. Dahinter aber auch ganz fein grüne Cabernet Spuren zeigend. Im Gaumen ein Mund voll Wein, fleischig, stoffig, komplex und reich in allen Belangen. Angefangen mit den reifen, markanten Gerbstoffen über die Konzentration bis hin zum katapultartigen Finale. Unter den Deuxièmes war dies die arroganteste Version. Aber warum darf ein grosser Cru denn keine Ecken und Kanten haben? Vor allem wenn er genau so bestückt ist. Ein nobler Bauer mit Saint-Julien-Power! Wenn er alle Primeur-Versprechungen bis zur Flasche einhält, dann kann er 19/20 pflücken.

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:

James Suckling 94/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 93/100

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

2024–2048

Varietà d'uva:

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

Numero di articolo:

0474014

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 94/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 93/100
Varietà d'uva:	61% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 8% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc
Maturità:	2024–2048
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.