



2012 Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Sechs Jahrgänge in der limitierten Sammlerkiste

Descrizione del vino:

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

Nota di degustazione:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Sehr delikat, ja schon fast beruhigend im ersten Ansatz, eine ganz zarte süsse Schicht aussen im Nasenbild zeigend, innen sind parfümierte, rote Beeren, florale Noten und Cassis drin. Sehr elegant im Gaumen, feine Tannine, wieder eine schon fast zarte Süsse zeigend, die kommt wohl von den Gerbstoffen her, wirkt sehr feminin und zeigt im langen Finale dann eine dezent kernig-weisspfeffrige Rasse.

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 Las Cases
Valutazioni:	Wine Spectator 93–96/100, René Gabriel 18/20
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2044
Numero di articolo:	0461112

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Origine: Francia
Valutazioni: Wine Spectator 93–96/100, René Gabriel 18/20
Maturità: Jetzt bis 2044
Gradazione alcolica: 13.0 %
Servizio: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.