



## 2011 Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Einer der kräftigsten Grands Crus seiner Kategorie

**Nota di degustazione:**

58 % Ca, 30 % Merlot, 6 % Petit Verdot, 6 % Cabernet Franc. 32 hl/ha. Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Herrlich florale Cabernetwürze, rote und blaue Kirschen, dahinter zeigt auch etwas Pfeffriges mit einem Hauch Sommertrüffel und gewissen Teernuancen. Viel Fleisch im Extrakt, tolle Konzentration, fein körnige Textur, mittlerer Druck. Also diesmal wieder zurück zu Klassik findend.

**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.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	St-Julien
<b>Produttore:</b>	Château Léoville Poyferré
<b>Valutazioni:</b>	Parker 94/100, René Gabriel 18/20
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2054
<b>Varietà d'uva:</b>	62.5% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 6% Petit Verdot, 2.5% Cabernet Franc
<b>Numero di articolo:</b>	0474011

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé  
St-Julien AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Parker 94/100, René Gabriel 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	62.5% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 6% Petit Verdot, 2.5% Cabernet Franc
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2054
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.