



## Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Zählt immer zu den besten Weinen der Appellation

### Beschreibung:

Seit 1920 führt die Familie Cuvelier bei Léoville Poyferré Regie und erzeugt zuverlässig einen der besten Weine von St. Julien. Ebenso wie die Schwester-Châteaux Las-Cases und Barton zählt Poyferré zu den Klassikern der Appellation. Alte Reben, vielfältige Böden und niedrige Erträge sind Voraussetzungen für einen aristokratischen Bordeaux im klassischen Medoc-Sil – kraftvoll, langlebig, komplex und elegant.

### Aromenprofil:

Unglaublich dicht verwobenes Bouquet, zarter Veilchenduft, frischgepflückte Schwarze Johannisbeere, tasmanischer Bergpfeffer, Lakritze. Am tiefgründigen Gaumen mit seidiger Textur, engmaschigem Tanninkorsett, perfekt balancierter Rasse, sehr druckvoll mit durchtrainiertem Körper. Im konzentrierten, nicht enden wollenden Finale Schlehensaft, Tabak und feinmehlige Adstringenz.

### Passt zu:

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

### Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** St-Julien

**Produzent:** St-Julien AOC

**Ausbau:** im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Trinkreife:** 2030-2065

**Rebsorte(n):** 61% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 8% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0474025

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé  
St-Julien AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Ratings:** Decanter 98/100, Falstaff 98/100, Jeb Dunnock 96-98/100, James Suckling 96-97/100, WeinWisser 18.5+/20  
**Rebsorte(n):** 61% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 8% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot  
**Trinkreife:** 2030-2065  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** im Barrique  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.