



## Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Der beste Wein aus Saint-Julien und einer der Topweine des Jahrgangs

### **Beschreibung:**

Château Léoville-Las-Cases zählt seit Generationen zu den größten Weinen des Médoc und bestätigt seinen legendären Ruf auch im Jahrgang 2025 eindrucksvoll. Die einzigartige Lage unmittelbar an der Grenze zu Pauillac sowie der außergewöhnlich hohe Anteil von 82% Cabernet Sauvignon verleihen dem Wein jene unverwechselbare Kombination aus Kraft, Tiefe und Präzision, die Léoville-Las-Cases zu einer Ikone gemacht hat. Dunkle Cassisfrucht, Veilchen, Grafit und feinste Würze verbinden sich mit einer faszinierenden mineralischen Spannung. Am Gaumen beeindruckt der Wein mit samtiger Textur, engmaschigem Tanninkorsett und bemerkenswerter innerer Balance. Trotz seiner enormen Konzentration wirkt er niemals schwer, sondern verbindet aristokratische Kraft mit außergewöhnlicher Eleganz und Frische. Ein neoklassischer Las Cases, der traditionelle Größe mit moderner Präzision vereint und zweifellos zu den besten Weinen des Jahrgangs zählt.

### **Aromenprofil:**

Unheimlich tiefgründiges Bouquet, zartes Veilchenparfüm, Kirschtobak, tasmanischer Bergpfeffer, Wildkirsche und edle Cassiswürze. Am komplexen Gaumen mit samtiger Textur, engmaschigem Tanninkorsett, balancierter Rasse, perfekt trainiertem Körper. Im konzentrierten, feinaromatischen Finale katapultiert er sich nach vorne, ungemein präzise, straff, wie ein Pfeil, der direkt ins Schwarze trifft, Wildkirsche, Grafit und erhabene Adstringenz verbinden sich mit reifer Extraktfülle im Rückaroma.

### **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:** 2032–2075

**Rebsorte(n):** 82% Cabernet Sauvignon, 12% Cabernet Franc, 6% Merlot

**Artikelnummer:** 0461125

## **Einsteckkarte für Weinregalclips**

Größe: A7 74x105

### **Château Léoville-Las-Cases**

2e Cru Classé  
St-Julien AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	WeinWisser 20/20, Falstaff 99/100, Jane Anson 97/100, Jeb Dunnock 97-100/100, James Suckling 98-99/100, Parker 96-98/100, Vinum 99/100
<b>Rebsorte(n):</b>	82% Cabernet Sauvignon, 12% Cabernet Franc, 6% Merlot
<b>Trinkreife:</b>	2032-2075
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.