

Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Gigantischer Las Cases mit immenser Länge und Tiefe

Beschreibung:
Das Château Léoville-Las-Cases befindet sich in Saint-Julien und gehört zu den ältesten und renommiertesten Produzenten des Landes. Die Weine werden Jahr für Jahr mit hohen Punktezahlen bewertet – und das zu Recht.

Aromenprofil:
Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Berauschende Frucht, dezent dropsiger Beginn, dann viel schwarze Kirschen und Edelhölzer zeigend. Eine unglaubliche Souplesse bei sicherlich massiven Tanninen zeigend, stoffiger, veloursartiger Gaumenfluss, sehr homogen.

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
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Rebsorte(n):	79% Cabernet Sauvignon, 11% Cabernet Franc, 10% Merlot
Artikelnummer:	0461110

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 99/100, Parker 96+/100, René Gabriel 19/20
Rebsorte(n):	79% Cabernet Sauvignon, 11% Cabernet Franc, 10% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2045
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch