



## Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Ein unverkennbarer Las Cases – komplex und finessenreich

### **Beschreibung:**

Auch bei Château Léoville-Las-Cases lagen die Erträge aufgrund der schwierigen Bedingungen des Jahrgangs extrem niedrig. Gerade mal 31 Hektoliter konnten geerntet werden, was einer Produktion von nur etwas mehr als 4.000 Flaschen pro Hektar entspricht. Die 2024er-Cuvée besteht aus 84 % Cabernet Sauvignon, 11 % Cabernet Franc und 5 % Merlot, zu 75% angebaut in neuen Barriques. Das Resultat ist auch dieses Jahr äußerst eindrucksvoll – füllig und finessenreich – und begeistert mit einem dichten und komplexen Bouquet, vielschichtigem Gaumen mit beeindruckendem Zug sowie einem nicht enden wollenden Finale.

### **Aromenprofil:**

Dicht verwobenes, hochkonzentriertes Bouquet, verführerisches Veilchenparfüm und ein Hauch Schokopastillen. Im zweiten Ansatz edle Cassiswürze, Gewürznelke und heller Tabak. Am komplexen Gaumen mit guter Fülle, gepaart mit Finesse, dabei mit ungeheurem Zug, engmaschigem Tanningerüst, feinkörnigem, reifem Extrakt und durchtrainiertem Körper. Im konzentrierten, nicht enden wollenden Finale Wildkirsche, Grafit und erhabene 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:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** St-Julien

**Produzent:** St-Julien AOC

**Ausbau:** 18 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Trinkreife:** 2030–2075

**Rebsorte(n):** 84% Cabernet Sauvignon, 11% Cabernet Franc, 5% Merlot

**Artikelnummer:** 0461124

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé  
St-Julien AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	WeinWisser 19.5/20, James Suckling 97-98/100, Vinum 97/100
<b>Rebsorte(n):</b>	84% Cabernet Sauvignon, 11% Cabernet Franc, 5% Merlot
<b>Trinkreife:</b>	2030-2075
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Servier:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.