



Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Einer der kräftigsten Grand Crus seiner Kategorie

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:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Würziges Bouquet mit viel Druck, pfeffrige Noten, Edelhölzer, Tabak und rot- bis blaubeerige Fruchtnuancen. Im Gaumen reich, fleischig mit viel Substanz, sattes Extrakt, verlangende Adstringenz, noch sandig-mehliges Fluss. Er bleibt sich selbst treu und wird immer eher maskulin bleiben. Einer der kräftigsten Grand Crus seiner Kategorie.

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 2048

Rebsorte(n): 61% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 8% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0474015

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Jeb Dunnock 97/100, Decanter 95/100, James Suckling 96/100
Rebsorte(n):	61% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 8% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2048
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.