



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.

Degustationsnotiz:

Verspieltes, floral-blaubeeriges Bouquet, Veilchen, Flieder und Heidelbeerdrops. Am saftigen Gaumen mit engmaschigem Tanningerüst, dicht und geradlinig mit mittlerem Körper. Im gebündelten Finale Schattenmorellen Gelee, dunkles Grafit und körnige Adstringenz.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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%

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

Artikelnummer: 0474016

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft: Frankreich
Ratings: Decanter 98/100, Antonio Galloni 97/100, Jeb
Dunnuck 98/100, James Suckling 97/100, Neal
Martin 96/100, Parker 97+/100
Rebsorte(n): 61% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 8% Petit
Verdot, 4% Cabernet Franc
Alkoholgehalt: 13.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von lagerfähigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 16 bis 18°C.