



Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Kraftpaket aus St.-Julien

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 Poyferre 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:

Dicht verwobenes Bouquet, edle Cassiswürze, dunkles Edelholz, Schokopastillen und zartes Veilchenparfüm. Am kompakten Gaumen mit seidiger Textur, fein körnigem Extrakt, balancierter Rasse und sehr engmaschigem Tanningerüst, daher wirkt der Körper nicht (zu) massig. Im konzentrierten Finale eine volle Ladung schwarzer Johannisbeeren, Holundersaft, dunkles Graphit und erhabene Adstringenz. Das Kraftpaket aus St.-Julien besticht heuer mit Eleganz statt Kraft, kann noch zulegen.

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: 14.0%

Trinkreife: 2028-2052

Artikelnummer: 0474021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 95-96/100, Antonio Galloni 93-95/100, Jean-Marc Quarin 94/100, Neal Martin 92-94/100, Parker 93-94/100, WeinWisser 18,5+/20
Trinkreife:	2028-2052
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.