



Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé, St-Julien AOC

«I was blown away by the 2022 Château Léoville Poyferré» - Jeb Dunnuck

Beschreibung:

Das Kraftpaket hat mit diesem Jahrgang erneut seine Extraklasse bewiesen. Lese vom 08. bis 28. September.

Degustationsnotiz:

Dicht verwobenes Bouquet, betörendes Veilchenparfüm, Wildkirsche und Graphit, dahinter Waldbeerencocktail, getrocknete Fliederblüten und Heidelbeergelee. Am geradlinigen, kraftvollen Gaumen mit seidiger Textur, balancierter Rasse, engmaschigem Tanninkorsett, tiefgründig und dicht, feinkörniges Extrakt und durchtrainierter Körper. Im konzentrierten, langanhaltenden Finale explodiert er mit Brombeeren, tiefschürfender Terroirwürze und mehlig 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

Ausbau: 20 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: 2030–2055

Rebsorte(n): 58% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 4% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot

Artikelnummer: 0474022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 96-97/100, Decanter 96/100, Falstaff 97/100, Jeb Dunnock 97-100/100, Parker 94-96/100, Wine Spectator 95/100, WeinWisser 19/20
Rebsorte(n):	58% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 4% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot
Trinkreife:	2030-2055
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.