



Clos du Marquis

St-Julien AOC, Second vin du Château, Léoville-Las-Cases

Aus der Château-Schatzkammer in perfekter Trinkreife

Beschreibung:

Der Clos du Marquis von Château Léoville Las Cases stammt aus ausgewählten Parzellen westlich des historischen Guts in Saint-Julien, einer der prestigeträchtigsten Appellationen des Médoc. Die tiefgründigen Kiesböden nahe der Gironde zählen zu den klassischen Terroirs des linken Ufers und bieten ideale Voraussetzungen für Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc. Im Unterscheid zu vielen anderen Weinen ist der Clos du Marquis kein Zweitwein des Grand Vin, sondern ein eigenständiger Ausdruck dieser besonderen Lagen – ein Saint-Julien von bemerkenswerter Balance und Struktur, der die aristokratische Eleganz und Präzision von Château Léoville Las Cases, einem der grossen Referenzweingüter des Bordelais perfekt widerspiegelt.

Aromenprofil:

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Schlankes, aber aromatisches Cassis-, Brombeerbouquet, feiner Zederntouch darin zeigend, eine schwarzkrischig-kompottige Süsse im Untergrund zeigend. Gut gebauter, recht enger Körper, fleischige Tannine die so vor allem im Extrakt zeigend, im Finale Lakritze und Vanillemark.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: St-Julien

Produzent: Second vin du Château

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): 70% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Artikelnummer: 0493309

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos du Marquis

St-Julien AOC
Second vin du Château

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 95/100, Parker 93/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	70% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.