



## 2017 Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Charme von 2012, die Eleganz von 2015 und die Kraft von 2014

### Degustationsnotiz:

Dichtes Granat mit rubinrotem Rand. Komplexes rotbeeriges Bouquet mit Cranberry und Himbeeren. Im zweiten Ansatz Schattenmorellensaft und heller Tabak. Am mittleren Gaumen mit seidiger Textur und perfekt stützenden Tanninen. Alles ist hier am richtigen Platz. Im gebündelten Finale ein gigantisches Rückaroma mit Kirschhäuten und schwarzen Pfefferkörnern.

### Passt zu:

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

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Bordeaux
<b>Subregion:</b>	St-Julien
<b>Produzent:</b>	Château Léoville Poyferré
<b>Bewertung(en):</b>	Antonio Galloni 97/100, James Suckling 95-96/100, Parker 94+/100, WeinWisser 18/20
<b>Ausbau:</b>	in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	2025–2045
<b>Rebsorte(n):</b>	61% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 8% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc
<b>Artikelnummer:</b>	0474017

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé  
St-Julien AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Antonio Galloni 97/100, James Suckling 95-96/100, Parker 94+/100, WeinWisser 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	61% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 8% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	2025–2045
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.