

2017 Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Vom Superstar aus St-Julien, Jean-Hubert Delon

Beschreibung:
Die Jahrgänge 1988, 1995, 1998, 2001, 2003, 2008 in einer einmaligen Liebhaber-Kollektion
Degustationsnotiz:
Dichtes Granat mit rubinrotem Rand. Was für ein konzentriertes Parfüm nach reifen Schattenmorellen, Himbeeren und Veilchen. Im zweiten Ansatz mit schönen blaubeerigen Konturen, dahinter Preiselbeermarmelade, Lakritze und Kandisnoten. Am geradlinigen Gaumen mit perfekt stützenden, reifen Tanninen, bleibt präzise wie ein Pfeil, bis ins langanhaltende Finale, das mit Noten von roter Grütze nachklingt.
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.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Bordeaux
Subregion:	St-Julien
Produzent:	Château Léoville Las Cases
Bewertung(en):	Parker 98+/100, James Suckling 98/100
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	2026–2055
Rebsorte(n):	79% Cabernet Sauvignon, 11% Cabernet Franc, 10% Merlot
Artikelnummer:	0461117

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 98+/100, James Suckling 98/100
Rebsorte(n):	79% Cabernet Sauvignon, 11% Cabernet Franc, 10% Merlot
Trinkreife:	2026–2055
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de