



2018 Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Wie immer besticht dieser Bodybuilder durch enorme Kraft und Tiefe

Beschreibung:

Seit 1920 führt die Familie Cuvelier bei Léoville Poyferré Regie und erzeugt zuverlässig einen der besten Weine von St. Julien. Eine Deuxieme Cru auf Top-Niveau – ebenso wie die Schwester-Châteaux Las-Cases und Barton zählt Poyferré zu den absoluten Klassikern der Appellation. Alte Reben, vielfältige Böden und niedrige Erträge bieten beste Voraussetzungen für einen aristokratischen Bordeaux im klassischen Medoc-Sil: kraftvoll, langlebig, komplex und elegant.

Degustationsnotiz:

Undurchsichtiges Purpur mit schwarzer Mitte und violetterm Rand. Konzentrierte Nase mit Wildkirschen und Cassis, dahinter Schlehensaft und Holunderessenz, alles im schwarzbeerig-würzigen Bereich. Am kräftigen Gaumen mit seidiger Textur und zupackenden, engmaschigen Tanninen. Im aromatischen Finale mit viel Graphit, Bleistiftmine und wenig Fruchtdruck mit spürbarer Adstringenz endend.

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 Poyferré

Bewertung(en):

Jeb Dunnuck 100/100, James Suckling 97/100, Neal Martin 95/100, Parker 97/100, Wine Spectator 97/100, Antonio Galloni 97/100, Falstaff 96/100

Ausbau:

im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

2028–2050

Rebsorte(n):

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc

Artikelnummer:

0474018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Jeb Dunnock 100/100, James Suckling 97/100, Neal Martin 95/100, Parker 97/100, Wine Spectator 97/100, Antonio Galloni 97/100, Falstaff 96/100
Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc
Trinkreife: 2028–2050
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.