



2019 Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Sechs Jahrgänge in der limitierten Sammlerkiste

Beschreibung:

Die Jahrgänge 1988, 1995, 1998, 2001, 2003, 2008 in einer einmaligen Liebhaber-Kollektion

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur mit satter Mitte und lila Rand. Ein konzentriertes Parfüm nach Wildkirschen, Sandelholz und tiefgründiger Terroirwürze. Im zweiten Ansatz zarter Veilchenduft, Wacholder und Pflaumen. Am komplexen Gaumen sehr präzise, man spürt die Tiefe und Länge, trotzdem behält die Finesse ganz klar die Führung, super seidige Textur, das Ganze umrahmt von einer magischen Rasse, Anklänge an Bleistiftmine. Im nicht enden wollenden Finale wie ein Pfeil lang und elegant, eindrucklich mit einem gewaltigen Potenzial, das DNA von Las Cases. Eine grandiose Meisterleistung, Gänsehaut! Der Wein des Jahrgangs? - WeinWisser

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): James Suckling 98/100, Neal Martin 96–98/100, Parker 98/100, Wine Enthusiast 97–99/100, WeinWisser 20/20, Antonio Galloni 94–96/100, Decanter 98/100

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0 %

Trinkreife: 2028–2062

Rebsorte(n): 79% Cabernet Sauvignon, 11% Merlot, 10% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0461119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Léoville-Las-Cases

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 98/100, Neal Martin 96–98/100, Parker 98/100, Wine Enthusiast 97–99/100, WeinWisser 20/20, Antonio Galloni 94–96/100, Decanter 98/100
Rebsorte(n): 79% Cabernet Sauvignon, 11% Merlot, 10% Cabernet Franc
Trinkreife: 2028–2062
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.