



2021 Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Kraftpaket aus St.-Julien

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:

Dicht verwobenes Bouquet, edle Cassiswürze, dunkles Edelholz, Schokopastillen und zartes Veilchenparfüm. Am kompakten Gaumen mit seidiger Textur, fein körnigem Extrakt, balancierter Rasse und sehr engmaschigem Tanningerüst, daher wirkt der Körper nicht (zu) massig. Im konzentrierten Finale eine volle Ladung schwarzer Johannisbeeren, Holundersaft, dunkles Graphit und erhabene Adstringenz. Das Kraftpaket aus St.-Julien besticht heuer mit Eleganz statt Kraft, kann noch zulegen.

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): James Suckling 95–96/100, Neal Martin 92–94/100, Parker 93–94/100, WeinWisser 18,5+/20, Antonio Galloni 93–95/100, Jean-Marc Quarin 94/100

Alkoholgehalt: 14.0 %

Trinkreife: 2028–2052

Artikelnummer: 0474021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): James Suckling 95–96/100, Neal Martin 92–94/100, Parker 93–94/100, WeinWisser 18,5+/20, Antonio Galloni 93–95/100, Jean-Marc Quarin 94/100
Trinkreife: 2028–2052
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.