



## 2013 Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Einer der kräftigsten Grands Crus seiner Kategorie

### **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 Poyferre 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:**

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Sehr würziges, von Cabernet geprägtes Bouquet, schwarze Pfeffer, Lakritze und dunkle Beeren, mittlerer Druck. Im Gaumen mehr stoffig wie fleischig, eine tolle Aromatik vermittelnd, die Tannine sind körnig und haben Charakter. Ist wie ein ganz grosser Jahrgang nur mit etwas weniger Druck. Ein solider Wert der heuer ein paar Pauillac-Premiers hinter sich lässt und für mich der beste Saint Julien ist. Kaufen - wenn der Preis stimmt!

### **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>	René Gabriel 18/20
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2045
<b>Rebsorte(n):</b>	61% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 8% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc
<b>Artikelnummer:</b>	0474013

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé  
St-Julien AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	René Gabriel 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	61% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 8% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2045
<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.