



2013 Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Einer der kräftigsten Grands Crus seiner Kategorie

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.

Herkunftsland: Frankreich

Region: Bordeaux

Subregion: St-Julien

Produzent: Château Léoville-Poyferré

Bewertung(en): René Gabriel 18/20

Alkoholgehalt: 13.0 %

Trinkreife: 2022–2045

Traubensorte(n): 61% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 8% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0474013

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): René Gabriel 18/20
Traubensorte(en): 61% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 8% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc
Trinkreife: 2022–2045
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.