



2011 Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Einer der kräftigsten Grands Crus seiner Kategorie

Degustationsnotiz:

58 % Ca, 30 % Merlot, 6 % Petit Verdot, 6 % Cabernet Franc. 32 hl/ha. Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Herrlich florale Cabernetwürze, rote und blaue Kirschen, dahinter zeigt auch etwas Pfeffriges mit einem Hauch Sommertrüffel und gewissen Teernuancen. Viel Fleisch im Extrakt, tolle Konzentration, fein körnige Textur, mittlerer Druck. Also diesmal wieder zurück zu Klassik findend.

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):	Parker 94/100, René Gabriel 18/20
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2054
Rebsorte(n):	62.5% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 6% Petit Verdot, 2.5% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0474011

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Parker 94/100, René Gabriel 18/20
Rebsorte(n): 62.5% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 6%
Petit Verdot, 2.5% Cabernet Franc
Trinkreife: Jetzt bis 2054
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.