



2015 Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Einer der kräftigsten Grand 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:

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Würziges Bouquet mit viel Druck, pfeffrige Noten, Edelhölzer, Tabak und rot- bis blaubeerige Fruchtnuancen. Im Gaumen reich, fleischig mit viel Substanz, sattes Extrakt, verlangende Adstringenz, noch sandig-mehliges Fluss. Er bleibt sich selbst treu und wird immer eher maskulin bleiben. Einer der kräftigsten Grand Crus seiner Kategorie.

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):

Jeb Dunnuck 97/100, James Suckling 96/100, Decanter 95/100

Alkoholgehalt:

13.5 %

Trinkreife:

2025–2048

Rebsorte(n):

61% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 8% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc

Artikelnummer:

0474015

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Jeb Dunnock 97/100, James Suckling 96/100, Decanter 95/100
Rebsorte(n):	61% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 8% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc
Trinkreife:	2025–2048
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.