



## 2019 Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Gratulation zu dieser Top-Leistung!

### 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:

Tiefes Purpur, satt in der Mitte mit lila Rand. Konzentriertes Bouquet mit reifen Brombeeren, dahinter rote Pflaumen, ein Hauch Zimt, Lakritze und Burleytabak. Am vielschichtigen Gaumen mit seidiger Textur und engmaschigem Tanninkorsett, man spürt das Lagerpotential, trotzdem bewegt sich das Schwergewicht leichtfüssig wie Muhamed Ali im Ring. Im gebündelten Finale mit schwarzen zerstoßenen Beeren, tiefgründiger Terroirwürze und Wachholder.

### 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 96/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 95–97/100, Decanter 96/100, Falstaff 95/100, Jean-Marc Quarin 96/100, James Suckling 95/100, Neal Martin 96–98/100, WeinWisser 18.5/20

**Ausbau:** 18 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.0 %

**Trinkreife:** 2028–2050

**Rebsorte(n):** 67% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 3% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0474019

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé  
St-Julien AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 96/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 95–97/100, Decanter 96/100, Falstaff 95/100, Jean-Marc Quarin 96/100, James Suckling 95/100, Neal Martin 96–98/100, WeinWisser 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	67% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 3% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	2028–2050
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<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.