



## 2021 Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Kraftpaket aus St.-Julien

### 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:

Dicht verwobenes Bouquet, edle Cassiswürze, dunkles Edelholz, Schokopastillen und zartes Veilchenparfüm. Am kompakten Gaumen mit seidiger Textur, fein körnigem Extrakt, balancierter Rasse und sehr engmaschigem Tanningerüst, daher wirkt der Körper nicht (zu) massig. Im konzentrierten Finale eine volle Ladung schwarzer Johannisbeeren, Holundersaft, dunkles Graphit und erhabene Adstringenz. Das Kraftpaket aus St.-Julien besticht heuer mit Eleganz statt Kraft, kann noch zulegen.

### 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):** James Suckling 95–96/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 93–95/100, Jean-Marc Quarin 94/100, Neal Martin 92–94/100, Parker 93–94/100

**Alkoholgehalt:** 14.0 %

**Trinkreife:** 2028–2052

**Rebsorte(n):**

**Artikelnummer:** 0474021

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Château Léoville Poyferré

2e Cru Classé  
St-Julien AOC

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** James Suckling 95–96/100, Score 18.5/20,  
Antonio Galloni 93–95/100, Jean-Marc Quarin  
94/100, Neal Martin 92–94/100, Parker  
93–94/100  
**Rebsorte(n):** 2028–2052  
**Trinkreife:** 14.0 %  
**Alkoholgehalt:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine  
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann  
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll  
oder nicht.