

## Châteaux Léoville Poyferré 2ème Grand Cru Bordeaux



Château Léoville Poyferré 2ème Grand Cru  
St-Julien AOC

**Art-Nr.:** 12663

**Jahrgang:** 2006

**Grösse:** 75 cl

**Bewertung:** 18.5-19/20 BAP

**Ausbau:** Barrique

**Glasempfehlung:** Bordeaux

**Serviervorschlag:** Vorab öffnen - dekantieren

**Traubensorten:** Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot,  
Cabernet Franc

**Trinkreife:** Jetzt bis 2040

**Appellation:** St-Julien AOC

**Anbau:** Naturnah

115.00 CHF

Chateau Leoville-Poyferré ist ein renommiertes Weingut, dessen Weine sehr gefragt sind

Die Reben stehen auf einem der begehrtesten Terroirs der Appellation Saint-Julien das aus Kies, Schotter und Sand besteht. Besonders die Kies- und Schotterböden sind hart und zwingen die Reben tief zu wurzeln um an ihre Nährstoffe zu gelangen. Zugleich besitzen sie eine gute Drainage, was in Jahren mit viel Niederschlag von Vorteil ist. Die bereits am Rebstock selektionierten Trauben werden von Hand geernteten und in kleinen Kisten in den Keller gebracht. Dort werden sie umgehend verarbeitet und danach für 18 bis 20 Monate in neuen Barriques ausgebaut. Die Assemblage besteht aus den vier Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc und zu kleinen Mengen Petit Verdot.

### Bewertungen

James Suckling: 95/100

Robert Parker: 92/100

### Degustationsnotiz

Viel dunkle Frucht, Graphit, Leder und eine herrliche Würze. Der Léoville Poyferré bringt eine **reife**, aber kühle **Aromatik** hervor, die unglaublich weit aus der Tiefe strahlt. **Das Bouquet wirkt betont elegant**, aber auch einnehmend sinnlich. **Die Sanfttheit dieses Weines erinnert an die grossen, alten, klassischen Bordeaux-Weine.** Angenehm reife Frucht im Auftakt, sehr saftig und mit herrlicher Frische. Dann folgt eine delikate Extraksüsse, die sich bis ins Finale hinzieht. Rückaromen von würzigen und fruchtigen Aromen mit viel Finesse und Eleganz.