

Château Léoville Poyferré

2ème Grand Cru Classé

Anbaugebiet: Frankreich / Bordeaux / St. Julien AOC

Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte in Barriques.

Charakteristik: Jahrgang 2023

In der Nase facettenreich und elegant, mit dunkler Beerenfrucht, reifen Kirschen und einem Hauch Cranberry, begleitet von floralen Nuancen, mediterranen Kräutern, subtilen Anklängen von Graphit und feuchtem Waldboden. Am Gaumen geschliffen und bemerkenswert fein, mit dezenter Würze und seidigen Tanninen. Statt opulenter Kraft überzeugt er durch Transparenz, Frische und eine fast burgundische Finesse. Das lange, mineralisch geprägte Finale unterstreicht die harmonische Balance dieses aussergewöhnlich eleganten Léoville Poyferré.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Der Léoville Poyferré harmoniert hervorragend mit edlem Rindfleisch wie Côte de bœuf oder Rindsfilet, Lammkarree mit Kräuterkruste, geschmortem Kalbfleisch sowie aromatischen Wildspezialitäten und fein abgestimmten Pilzgerichten.