

CHÂTEAU LÉOVILLE-POYFERRÉ

Château Leoville-Poyferré

2e Cru Classé, AC St. Julien



Jahrgang:	2008
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Château Léoville-Poyferré
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc
Alkoholgehalt:	14.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°
Bewertung:	Gabriel 18, Parker 94

60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 7% Petit Verdot und 3% Cabernet Franc. Im Bouquet zeigen sich Noten von Cassis, schwarzen Kirschen, Kirschlikör und Powidl, mit deutlich würzigen Noten von Tabak, Zedernholz und Salz-Lakritz unterlegt. Vollmundiger Gaumen mit schöner Stoffigkeit, würziger Frucht und toller Gerbstoff Struktur.

Produzent

Das Château Léoville-Poyferré wird seit 1920 von der Familie Cuvelier, die von dem versierten Önologen Michel Rolland unterstützt wird, geleitet. Aufzeichnungen zufolge wurde die Region bereits im 17. Jahrhundert bewirtschaftet, als Holländer die Weinberge entlang der Flusslandschaften trockenlegten. 1982 und 1990 sind die bislang besten Jahrgänge des Châteaus Léoville-Poyferré, die von dem amerikanischen Weinkritiker Robert Parker mit 94 und 96 Punkten ausgezeichnet wurden. Für die Herstellung der Rotweine, die sich durch eine sattrote Färbung auszeichnen, werden die vorherrschenden Rebsorten Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc und Merlot miteinander verschnitten, um eine unvergleichliche Vielfalt komplexer Aromen zu erhalten, die sich aus dunklen Beeren, Lakritze und Veilchen zusammensetzt.