CHÂTEAU LÉOVILLE-POYFERRÉ

Château Leoville-Poyferré

2e Cru Classé, AC St. Julien (12er-OHK)



Jahrgang:	1995
Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Château Léoville-Poyferré**
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc
Alkoholgehalt:	13.00% Vol.
Ausschenktemparatur:	16-18°
Bewertung:	Parker 92-94, Decanter 93

Komponiert aus 52% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 2% Petit Verdot und 1% Cabernet Franc. Ein Jahrgang der in seiner Jugend viel Geduld verlangte, sich nun aber als wunderbar gereifter Bordeaux präsentiert. In der Nase zeigt sich ein würzig-fruchtiges Bouquet mit Aromen von Cassis, Korinthen, getrockneten Feigen und schwarzen Kirschen, dazu Noten von Edelhölzern, Tabak, gerösteten Nüssen, etwas Leder und getrocknete Kräutern. Am Gaumen Tiefe ausstrahlend, wiederum fruchtig-reife Würze zeigend, mit wunderbar integrierten Tanninen und immer noch weiterem Entwicklungspotenzial.

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.