CHÂTEAU LÉOVILLE-POYFERRÉ

Château Leoville-Poyferré

2e Cru Classé, AC St. Julien



Jahrgang:	2005
Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Château Léoville-Poyferré**
Traubensorten:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemparatur:	16-18°
Bewertung:	Galloni 92-95, Parker 93-95

In diesem Jahr komponiert aus 68% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot und 6% Petit Verdot, ohne Cabernet Franc-Anteil. Warme Cabernet-Ausstrahlung, Cassis, schwarze Beeren, geröstete, rote Paprika, dazu Schoko Noten, Lakritz und etwas Eukalyptus. Dicht, mit viel Power und Konzentration. Grossartiges Potenzial anzeigend.

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.