

Château Léoville-Poyferré

---

Frankreich

Bordeaux

---



## Chateau Léoville-Poyferré 2017 Chateau Léoville-Poyferré

### Weingut

---

Das Weingut liegt in der Gemeinde-Appellation Saint-Julien im Médoc. Es entstand im Jahre 1826 bzw. 1840 aus einer Dreiteilung des Château Léoville, die beiden anderen Teile heißen heute Léoville Las Cases und Château Léoville-Barton. Durch Heirat mit einer Las Cases kam der mittlere Teil mit dem Château in Besitz des Baron Poyferré. Nach mehreren Besitzwechseln übernahm 1979 Didier Cuvelier die Leitung. Seit Mitte der 1990er-Jahre wird vom bekannten Önologen Michel Rolland Unterstützung geleistet. Bei der Bordeaux-Klassifizierung im Jahre 1855 erhielt das Gut den zweiten Rang (Deuxième Cru Classé). Die Weingärten mit 80 Hektar Rebfläche sind mit Cabernet Sauvignon (65%), Merlot (25%), Petit Verdot (8%) und Cabernet Franc (2%) bestockt. Der langlebige Rotwein reift 18 bis 20 Monate in zu zwei Dritteln neuen Eichen-Fässern.

### Expertise

---

<b>Jahrgang:</b>	2017
<b>gesetzl. Herkunft:</b>	
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.00 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	1.80 g/l
<b>Säure:</b>	5.50 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Bordeaux
<b>Rebsorten:</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot Petit, Verdot, Cabernet Franc

### Vinifizierung

---

Die Trauben werden selektiv von Hand gelesen, um nur das beste Lesegut zu verwenden. Vor und nach dem Entrappen werden die Trauben manuell und optisch sortiert. Der Wein wird 18 bis 20 Monate in französischen Eichenfässern ausgebaut, davon etwa 80% neue Barriques.

### Sensorik

---

Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Herrlich florale Cabernetwürze, rote und blaue Kirschen, dahinter zeigt auch etwas Pfeffriges mit einem Hauch Sommertrüffel und gewissen Teer nuances

### Passt gut zu

---

geschmorten Fleischgerichten, Wildgerichten, Trüffel

### Lagerfähig

---

25 Jahre

### Tipp

---

Ein klassischer Saint-Julien mit Eleganz und Finesse – trotz des herausfordernden Jahrgangs ein beeindruckender Wein!