



## 2007er Château Léoville-Las-Cases 2ème Cru Classé

### Château Léoville-Las-Cases Bordeaux

<b>Artikelnummer</b>	232008-2007
<b>Kartoninhalt (Fl.)</b>	12 Holzkiste
<b>Alkohol</b>	13,5 % vol.
<b>Farbe</b>	rot
<b>Enthält:</b>	Sulfite

<b>Anbaugebiet</b>	Bordeaux Die über 100.000 Hektar große Rebfläche von Bordeaux in Südwestfrankreich bringt eine reizvolle Vielfalt von unterschiedlichen Weinen hervor. Neben den hochgepriesenen roten Gewächsen genießen auch die Weißweine einen guten Ruf.
<b>Region</b>	Saint Julien Die Gemeinde Saint Julien liegt am linken Ufer der Gironde auf der Halbinsel Médoc, nördlich von Bordeaux zwischen Margaux und Pauillac.
<b>Klassifikation</b>	Appellation d'Origine Contrôlée Entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.
<b>Jahrgang</b>	2007 Anfänglich wurde der Jahrgang 2007 als umstritten angesehen, da er nicht die Opulenz des Vorgängers aufwies, der unumstritten einen Ausnahmejahrgang darstellte. Nun, da die Primeurverkostungen stattgefunden haben und die ersten Weißen auf dem Markt sind, ergibt sich folgendes Bild: Im Weißweibereich entstanden saftig-frische Tropfen und bei den Roten glänzt besonders die rechte Uferseite mit konzentrierter Frucht, Fülle und Geschmeidigkeit, wobei die Linke keinesfalls zu unterschätzen ist! Sie lebt von einer klar definierten Würze und einer feinen Frucht mit überaus interessantem Lagerpotenzial.
<b>Erzeuger</b>	Château Léoville-Las-Cases Im 17. Jahrhundert erwarb der Marquis de Léoville durch Heirat das heute 180 Hektar große Weingut Las Cases, wovon 96 Hektar mit Reben bestockt sind. Teile des Besitzes gehören nach wie vor seinen Nachkommen. Die restlichen Anteile gehören der Familie Delon, die in der Person von Michel Delon das Gut leitet. Das prächtige Eingangstor, das jedes Etikett ziert, ist ein markantes Wahrzeichen des Médoc.
<b>Beschreibung</b>	Dunkles Purpurrot mit violetten Reflexen. Wunderbar ausgeprägte Fruchtaromen nach schwarzen Kirschen, etwas Kaffee und Süßholz. Am Gaumen sehr intensiv, konzentriert und saftig. Opulente Tannine mit einem sehr langen Nachhall.
<b>Empfehlung</b>	Bei 16-18 Grad Celsius servieren, 1 Stunde vorher öffnen, gerne dekantieren. Gebratenes Hirschmedaillon mit kräftigem Jus, Trüffel und cremigen Polenta. Optimale Trinkreife 2016-2037.