



Saint-Julien: Château Léoville Poyferré

- 1 Links der Strasse ein Rebberg von Léoville Poyferré, rechts jene von Latour und Pichon-Lalande.
- 2 Isabelle Davin, Önologin von Léoville Poyferré, bei unserem Besuch im Oktober 2023.

«Guter Wein muss nicht teuer sein» gilt bei der Selection Schwan-der auch für Weine aus dem Bordelais. Wir bieten deshalb trotz der exzellenten Qualität nur sehr selten Grands Crus Classés an, denn das Preis-Genuss-Verhältnis ist oft nicht optimal und überdies möchten wir mit unseren Selektionen Trouvaillen offerieren, die besonders jene Weinliebhaber ansprechen, die eine hohe Qualität zu einem bescheidenen Preis suchen.

Aber keine Regel ohne Ausnahme: Seit einiger Zeit verfolgen wir die enormen Qualitätsfortschritte beim berühmten Léoville Poyferré, einem seit der Klassifikation von 1855 als Deuxième Grand Cru Classé eingestuftem Weingut, sowie bei Moulin Riche, das sich ebenfalls im Besitz der Familie Cuvelier befindet. Beide Châteaux wurden von ihr bereits im Jahr 1920 erworben.

Unsere besondere Aufmerksamkeit gilt dem hochbewerteten und auch von uns sehr geschätzten Léoville Poyferré des Jahrgangs 2016. So brechen wir am 9. Oktober nach Bordeaux auf, um den 2016er direkt auf dem Schloss einer weiteren Prüfung zu unterziehen. Es sollte allerdings anders kommen. Als wir am Vorabend im nahegelegenen Restaurant Le Saint-Julien dinieren, zeigt der 2016er zwar eine beachtliche Dichte und Tiefe, ist aber nach wie vor merklich verschlossen. Zweifelsohne besitzt der Wein ein grosses Alterungspotential, leider jedoch ist er gegenwärtig noch zu jung.

Dieser Eindruck bestätigt sich am folgenden Morgen bei der Verkostung auf Léoville Poyferré. Erfreulicherweise präsentiert uns

- 3 Agneau Pauillac im Restaurant Le Saint-Julien.
- 4 Verkostung der verschiedenen Weine auf dem Château mit Mitbesitzer Olivier Cuvelier (links) und Isabelle Davin.

Olivier Cuvelier direkt aus dem Schlosskeller die wunderbar gereiften 2006er und 2008er, von denen er glücklicherweise noch einige hundert Flaschen an Lager hat. So disponieren wir mit Freuden um, da wir überzeugt sind, dass der noble Jahrgang 2006 unsere Kunden begeistern wird.

Der optimal ausgereifte 2006er ist jetzt ein Hochgenuss. Die Überraschung war für uns jedoch der 2018er Moulin Riche, der immer noch ein veritabler Geheimtipp ist. Es handelt sich hier nicht – wie irrtümlich oft angegeben – um den Zweitwein von Poyferré, sondern um einen neben dem renommierten Grand Cru liegenden Betrieb, der mit der gleichen Sorgfalt und im selben Keller wie Poyferré erzeugt wird. Wir können diesen zu Unrecht noch wenig bekannten Bordeaux wärmstens empfehlen!



Château Moulin Riche (rot) 2018 Saint-Julien
48% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot
23% Petit Verdot

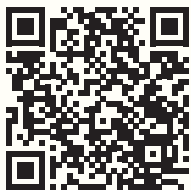
Dichtes Purpur; in der Nase einladende, an Waldbeeren und schwarze Kirschen erinnernde Aromatik; kraftvoller, fruchtbetonter, bereits erstaunlich zugänglicher St-Julien. Exzellent: besser als mancher Cru Classé aus Saint-Julien! Bereits zugänglich, ideal ab Ende 2024, haltbar bis mindestens 2032.

Fr. 39.– (ab Februar 2024 Fr. 44.–)

Château Léoville Poyferré 2006 Grand Cru Classé, Saint-Julien
62% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot
8% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc

Tiefdunkles Rubin; nobles, edel gereiftes Bouquet; verkörpert die Essenz eines St-Julien: Elegant, komplex und vielfältig; ein reifer, distinguiertes Bordeaux. ½ Std. vor Konsum dekantieren, genussbereit, haltbar bis mindestens 2030. *Begrenzte Verfügbarkeit.*

Fr. 89.–



Mehr Informationen zum Château Léoville Poyferré.