



2020 Château Coutet

Château Coutet
St-Emilion AOC
150cl (6er-Holzkiste)

Degustationsnotiz

Vielleicht sind wir etwas von der wunderschönen Umgebung von Château Coutet beeinflusst, aber die Schönheit und die Einzigartigkeit dieses Weines sind schwierig in Worte zu fassen. Extrem eigenständig mit dem tiefgründigen, komplexen und unheimlich charaktervollen Bouquet. Sehr viel schwarze und rote Frucht, unterlegt von kühlem, würzigem Tiefgang. Kirsche, Zwetschge, Holunder, Johannisbeere und sehr viel Kräuter, Trüffel und Mineralität. Die Eleganz von Coutet ist etwas atypisch für St. Emilion, man würde blind eher einen Wein vom linken Ufer erwarten. Alles ist auf totale Feinheit gebaut. Frische und Leichtigkeit am Gaumen sind unbeschreiblich, schon fast burgundisch. Alles ist perfekt gereift und von aromatischer Vielfalt geprägt. Selbst nach dem zweiten und dritten Schluck lassen sich nicht alle Eindrücke erfassen. Auch Säure und Tannine sind von edelster Qualität, sie verleihen dem Wein die perfekte Balance. Das ist die pure Schönheit der Natur. Unendlich langes Finale mit verführerischen Kräutern. Ich staune über diese Weinschönheit und die Leichtigkeit, die in keinem anderen Bordeaux 2020 zu finden ist. Ein genialer Finessenwein. (pb)

Noch feiner, noch verspielter und zarter, weicher, charmanter als Coutet 2019 und als Jean Faure 2020 und als alles andere, was man in Bordeaux so zu kaufen kriegt. Eine extraterrestrische Ausnahmeerfahrung, ganz ohne Zweifel. 97-100/100 (hl)

 **Bio**

 **Typ:** Rotwein

 **Land:** Frankreich

 **Region:** Bordeaux

 **Genussreife:** ab 2027

 **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C

 **Traubensorten:** 60% Merlot, 30% Cabernet Franc, 7% Malbec, 3% Cabernet Sauvignon

 **Allergene:** Enthält Sulfite

 **Weinwisser:** 93

 **Vino Vario:** 20