

2020 Château Léognan

Château Léognan
Pessac-Léognan AOC
75cl (6er-Holzkiste)

Typ: Rotwein

Land: Frankreich

Region: Bordeaux

Genussreife: ab 2028

Trinktemperatur: 16°C - 18°C

Traubensorten: 70% Cabernet Sauvignon,30% Merlot

Allergene: Enthält Sulfite

Vino Vario: 19

Degustationsnotiz

Pirmin Bilger: Die Weine aus Pessac-Léognan gefallen mir in diesem Jahr besonders gut. Es scheint, als hätten sie eine zusätzliche Dimension. Denn auch der Château Léognan fasziniert nicht nur mit viel reifer Frucht und sinnlicher, kühl-würziger Kräuteraromatik, sondern auch mit unglaublichem Tiefgang. Der Wein strahlt sehr viel Klasse und Charakter aus, er gibt sehr viel von seinem Terroir preis. Schwarze Kirsche, Brombeere, Holunder, etwas Cassis, feine rotbeerige Aromen, Trüffel, Tabak und ein Schwall aus Kräutern. Diese Vielfalt und Dichte im Bouquet wird von einer einnehmenden Frische gestützt. Die Wucht an Aromen kommt auch beim Auftakt unglaublich beeindruckend zur Geltung. Das ist ein wahres Feuerwerk der sinnlichen Art. Nochmals viel schwarze Frucht, dank der Säure von delikater Saftigkeit und Frische geprägt. Der cremige, feine Fluss kommt von den seidigen Tanninen. Das ist die perfekte Balance. Nebst seiner Tiefe und Komplexität zeigt er auch noch ein langes, würziges Finale mit zart salzigen Noten. Auch im 2020 ein grosser Wein.

Produzenten-Informationen

Diese im Jahr 1989 gepflanzten 6 ha stehen direkt neben Domaine de Chevalier, denn sie waren bisher Bestandteil des Erstweins und somit in der Bearbeitung von Domaine de Chevalier. 2007 war der erste Jahrgang, der von der Familie Miecaze abgefüllt wurde. In früheren Zeiten wurden schon Weine unter dem Namen Château Léognan im Barrique verkauft, aber es wurden auf dem Weingut nie Flaschen abgefüllt. Bis 2006 waren die Reben an Domaine de Chevalier verpachtet und der Wein davon gelangte immer in den Grand Vin.