

2021 Château Léognan

Château Léognan
Pessac-Léognan AOC
300cl (1er-Holzkiste)

Typ: Rotwein

Land: Frankreich

Region: Bordeaux

Genussreife: ab 2028

Trinktemperatur: 16°C - 18°C

Traubensorten: 70% Cabernet Sauvignon,30% Merlot

Allergene: Enthält Sulfite

Wine Spectator : 91

Vino Vario: 19

Degustationsnotiz

Pirmin Bilger: Château Léognan konnte eine sehr gute Ernte einfahren – qualitativ und quantitativ. Philippe Miecaze schwärmt vom Jahrgang: «Wir hatten das grosse Glück, dass die Reben sehr gesund waren und die Trauben bis zum Schluss perfekt reifen konnten.» Auf Château Léognan gab es auch keinen Mehltau! Die überschaubare Grösse des Guts von nur 6 ha half, alles im Griff zu haben. Seit 5 Jahren werden die Reben mit einer bestimmten Frequenz beschallt, so konnten Krankheiten in den Reben verringert werden.

Pessac-Léognan wurde für uns immer mehr zur Appellation des Jahrgangs. Nach den hervorragenden Weinen, die wir probierten, waren wir alle sehr gespannt auf den Château Léognan.

Die Farbe nach dunkler Kirsche strahlt Kraft und Intensität aus. Üppiger Duft nach schwarzer Frucht. Die gewaltige Frische verleiht dem Wein einen enormen Tiefgang. Alles wirkt wunderschön reif und nobel. Zusätzliche Komplexität bekommt der Léognan durch seine würzigen Aromen. Das ist ein Bouquet, das sich von allen anderen Weinen abhebt und reifer, kraftvoller und tiefgründiger wirkt. Der Auftakt am Gaumen ist gewaltig, man hat schon fast den Eindruck eines kalifornischen Weines. Aber nichts wirkt überladen oder gar zu üppig, und doch sind da Fruchtfülle und unbändige Kraft. Herrlich saftig mit delikater, erfrischender Säure, sehr gute Balance. Das ist pure, saftige Kirschenfrucht mit etwas Brombeere, Zwetschge und Heidelbeere. Je länger man den Wein am Gaumen hat, umso stärker kommen seine würzigen Terroirnoten mit einem Hauch von Pfeffer zum Vorschein. Einen solchen Wein in diesem herausfordernden Jahrgang zu erschaffen, ist wirklich ganz grosse Klasse.

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.