



2021 Château Haut-Maurac

Château Haut-Maurac

Haut-Médoc AOC

150cl (3er-Holzkiste)

Degustationsnotiz

Es war ein guter Jahrgang für jene Weingüter, die mit der Ernte Geduld hatten und so vom idealen Wetter für die perfekte Reife profitieren konnten. Haut-Maurac tat genau das.

Der Wein strahlt wahren Genuss aus. Sehr sinnliches, würziges und tiefgründiges Bouquet. Frische und Eleganz vereinen sich mit der Fruchtaromatik auf delikate Art. Ein gewaltiger Schwall von schwarzer Kirsche, Brombeere und Zwetschge vermählt sich mit zarter, rotbeeriger Frucht. Herrliche, noble Kräuteraromatik und ganz zarte florale Nuancen verleihen dem Wein eine zusätzliche Dimension. Die Frische des Jahrgangs passt perfekt zur reifen Frucht und verschafft dem Haut-Maurac eine unvergleichliche Eleganz. Die raffinierte Säure lässt ihn so verführerisch und genüsslich saftig erscheinen. Gleichzeitig kommt eine sehr schöne Extraktsüsse zum Tragen, die sehr schön zum Gesamtbild passt. Reife Tannine, seidig fein und doch dicht und präsent. Die Frucht ist vom Auftakt bis ins lange Finale stets präsent und wird nur ganz am Schluss von den würzigen Kräuteraromen abgelöst. Auch in diesem Jahr ein Highlight beim Genuss-Preis-Verhältnis. (pb)

Sensationell, das ist grosse Klasse, der nähert sich qualitativ immer mehr seinem grandiosen Nachbarn Clos Manou. (mg)



Typ: Rotwein



Land: Frankreich



Region: Bordeaux



Genussreife: ab 2027



Trinktemperatur: 14°C - 16°C



Traubensorten: 60%

Merlot, 33% Cabernet Sauvignon, 7% Malbec



Allergene: Enthält Sulfite



Wine Spectator : 89



Weinwisser: 90



Vino Vario: 18+