

2021 33333 Merlot

Domaine Léandre-Chevalier
Vin de France rouge / Grand Vin
150cl (1er-Holzkiste)

Typ: Rotwein

Land: Frankreich

Region: Bordeaux

Genussreife: ab 2028

Trinktemperatur: 16°C - 18°C

Traubensorten: Merlot

Allergene: Enthält Sulfite

Vino Vario: 19+

Degustationsnotiz

Extrem dichte Bepflanzung: 33'333 Rebstöcke pro Hektar mit einer Ernte von keiner bis 3 Trauben pro Rebstock.

Enorme Konzentration, irre Komplexität, sagenhafte Tiefe, diese Attribute kann man dem Wein schon aufgrund des Duftes unzweifelhaft zuordnen, das ist ein berührend sinnliches Weinparfüm. Einen so burgundischen Merlot habe ich noch nie verkostet, der Wein schwebt schwerelos über den Gaumen, ist aber beladen mit sagenhaft konzentrierten, hochkomplexen Aromen. Die Frische des Jahrgangs verleiht dem 33333 seine traumhaft schlanke Figur, die optimale Dosis Extraktsüsse die vollendete Harmonie, mehr Trinkvergnügen kann man sich gar nicht vorstellen. (mg)

Produzenten-Informationen

Nonkonformist Dominique keltert stets feine, elegante, burgundische Weine. Und er schert sich keinen Deut um Appellationen, Klassifikationen und Konventionen ? ihn interessiert nur die Qualität des Weins. Diese Philosophie führte dazu, dass Dominique zwar Jahr für Jahr einen Riesenaufwand hatte, aber letztlich stets zu wenig Ertrag erwirtschaften konnte. Trotz allen Anstrengungen ? auch von uns bei Gerstl ? konnte der Konkurs nicht mehr abgewendet werden. Nach dem grossen Pech kam aber bald das noch grössere Glück: Ein Schweizer Investor engagierte sich bei Léandre-Chevalier. Darum kann er jetzt in gewohnter Spitzenqualität weiterarbeiten. Darüber sind wir ? und hoffentlich auch Sie ? sehr, sehr glücklich.