


# 2021 Grande Réserve rouge

**Château Le Grand Verdus**
Bordeaux Supérieur AOC
150cl (3er-Holzkiste)

## Degustationsnotiz

Bei den Toplagen wurde mit der Ernte des Cabernet Sauvignon bis spät im Oktober gewartet, so konnten die Trauben perfekt ausreifen. Darum ist der Anteil von Cabernet Sauvignon höher als sonst. Zudem gab es beim Merlot mehr Probleme mit dem Frost und der Blüte.

Sehr sinnliches und gleichzeitig aromatisches Bouquet nach Erdbeere und Himbeere vom Merlot-Anteil. Dahinter reife Kirschenfrucht und etwas Brombeere, aber auch die herrliche Würze vom Cabernet. Thomas Le Grix de la Salle schwärmt von der aromatischen Power und der gleichzeitigen Eleganz in den Weinen. Der Grand Réserve hat eine unglaubliche Frische in sich, was sich auch in seiner saftigen Ausprägung zeigt. Die Säure schafft es, die dichte Fruchtaromatik so leicht und zart erscheinen zu lassen. Seidig fein auch die Tannine, die zwar überall präsent sind, aber nie aufdringlich wirken. Scheint im Auftakt noch die Merlot-Aromatik im Vordergrund zu sein, so kommt im Abgang immer stärker die Cabernet-Frucht mit ihrem würzigen Charakter zum Vorschein. Auch das Finale zeigt sich mit einer Fülle von Kräutern. Hocharomatische und frische Bordeaux-Schönheit. (pb)

**Typ:** Rotwein

**Land:** Frankreich

**Region:** Bordeaux

**Genussreife:** Jetzt

**Trinktemperatur:** 16°C - 18°C

**Traubensorten:** 48% Merlot,29% Cabernet Sauvignon,23% Cabernet Franc

**Allergene:** Enthält Sulfite

**Vino Vario:** 18+