2018 Château Léognan

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

CHF 35.00

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

Diese 1989 gepflanzten 6 ha stehen direkt neben Domaine de Chevalier, denn sie waren bisher Bestandteil des Erstweins und somit in deren Bearbeitung. 10'000 Stöcke/ha, unter 500g Ertrag je Pflanze, State of the Art. 70% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot.

Max Gerstl: Das ist purer Charme, dieser Wein geht von der Nase direkt ins Herz, der Fruchtausdruck ist so etwas von raffiniert, superzart und doch unglaublich intensiv, schwarze Beeren begleitet von viel Terroirtiefe, die Komplexität ist eindrücklich, das ist ein Duft von einzigartiger Schönheit. Auch am Gaumen begeistert der Wein restlos, ein Mund voll Wein, aber herrlich schlank und von edler Eleganz, die Tannine sind superfein, die Extraktsüsse ist perfekt auf den irre rassigen Körper abgestimmt, perfekter ausbalanciert kann ein Wein nicht sein, das ist ein göttliches Getränk.

Pirmin Bilger: Füllig und doch mit einer guten Eleganz überzeugt der Léognan voll und ganz.

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.