

2018 Clos Fourtet

Clos Fourtet
1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC
75cl (6er-Holzkiste)

Degustationsnotiz

Pirmin Bilger: Schon im Vorfeld haben einige Händler den Clos Fourtet in den höchsten Tönen gelobt. Tatsächlich strahlt er wunderbare Merlot-Aromen aus, wie sie auf so perfekte Art nur in ganz grossen Jahren daherkommen. An Sinnlichkeit ist das kaum noch zu übertreffen. Viel Kirsche (rot und schwarz), Johannisbeere und etwas Holunder. Zart im Hintergrund leckere Würze mit noblen Röstaromen. Ich bin überwältigt vom Glanz und dem seidig feinen Gaumenfluss. Der Clos Fourtet tänzelt nur so über den Gaumen und hinterlässt Spuren von Edelschokolade und etwas Kaffee, unterstützt von zarten Kräutern im Abgang.

Max Gerstl: Schon der Duft sagt aus, ob ein Wein Charme hat oder nicht - dieser hier ist ein wahrer Charme-Bolzen! Der ist so herrlich fein, strahlt edle Eleganz aus, dazu die Sinne berauschende aromatische Fülle, der Duft ist himmlisch. Ein Gaumen wie Samt und Seide, irre rassig und erfrischend kühl, trotzdem köstlich süss und reich, ein aromatisches Wunderwerk mit vibrierender mineralischer Tiefe, das ist einfach nur absoluter Hochgenuss.

Typ: Rotwein

Land: Frankreich

Region: Bordeaux

Genussreife: ab 2027

Trinktemperatur: 16°C - 18°C

Traubensorten: 85% Merlot,10% Cabernet Sauvignon,5% Cabernet Franc

Allergene: Enthält Sulfite

Robert Parker: 97

Wine Spectator : 96

Vino Vario: 19+

Produzenten-Informationen

www.closfourtet.com