

2019 Château Seguin

Château Seguin
Pessac-Léognan AOC
1200cl (1er-Holzkiste)

Vegan

Typ: Rotwein

Land: Frankreich

Region: Bordeaux

Genussreife: ab 2027

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Trinktemperatur: 16°C - 18°C

Traubensorten: 55% Merlot,45% Cabernet Sauvignon

Allergene: Enthält Sulfite

Vino Vario: 20

Degustationsnotiz

Die Sand-Kies-Böden mit minimalen Lehm-Einsprengseln von Château Seguin sind identisch mit jenen der berühmten Nachbarn Haut-Brion und La Mission Haut-Brion. Terroirs und Qualitäten waren stets auf dem gleich hohen Level. Besitzer Denis Darriet erzeugt den Erstwein mittels Spontanvergärung nur aus den älteren Reben, die über 30 Jahre alt sind und auf Kies stehen. Die Trauben von sandigeren Böden gehen in den Zweitwein. Seit 2018 besitzt Château Seguin die höchste staatliche Zertifizierungsstufe im Bereich der Umweltverträglichkeit.

Pirmin Bilger: Die Kraft des Seguin 2019 zeigt sich schon in seiner Farbe. Fast schwarz erscheint dieses noble Elixier im Glas. Eine Duftwolke von einem anderen Stern strömt mir entgegen und zieht mich voll und ganz in ihren Bann - enorme Fülle bei gleichzeitig unbeschreiblicher Eleganz. Es ist einfach göttlich, was Denis Darriet hingezaubert hat. Schon den 2018er haben wir mit der Maximalnote ausgezeichnet, dabei glaube ich, dass der 2019er sogar noch eine Nuance besser ist. Kirsche, Cassis, Trüffel, etwas Graphit, Schokolade und eine feine, zarte Würze, die tänzerisch über dieser Aromenwolke schwebt. Der Wein zeigt Tiefe und Kraft, aber immer mit einer gehörigen Portion Noblesse. Er ist Verführer und Charmeur und überrascht mit zahlreichen Finessen. Am Gaumen ein absoluter Schmeichler mit butterweichem Trinkfluss. Die Tannine könnten nicht edler und geschmeidiger sein. Es ist bereits ein wahrer Genuss, diesen jungen Wein zu probieren. Auch wenn er ein grosses Alterungspotenzial aufweist, wird er schon früh sehr viel Freude bereiten. Der Seguin wird in 8-10 Jahren zu einer kaum zu beschreibenden Schönheit reifen.

Lobenberg: Ein grosser Wein und so archetypisch für die Appellation Pessac-Léognan, genau wie La Mission Haut-Brion, Haut-Brion und Smith Haut Lafitte. Diesen Wein darf man ruhig dazwischen stellen. Er wird lange brauchen, bis er

perfekt ist und dabei ewig halten. 98-100/100.