

2022 Château La Fleur

Château La Fleur
Grand Cru, St-Emilion AOC
150cl (3er-Holzkiste)

CHF 77.00

Typ: Rotwein

Land: Frankreich

Region: Bordeaux

Genussreife: ab 2028

Alkoholgehalt: 14.5% Vol.

Trinktemperatur: 16°C - 18°C

Traubensorten: 85% Merlot,12% Cabernet Franc,3% Cabernet Sauvignon

Allergene: Enthält Sulfite

Wine Spectator : 94

Vino Vario: 19+

Degustationsnotiz

Ein faszinierend voluminöser und gleichzeitig delikat feiner Duft aus hochkonzentrierter Frucht. Ein reich gefüllter Früchtekorb aus schwarzer Kirsche, Holunder, Brombeere, Zwetschge, Erdbeere und etwas Himbeere. Der kühle, zart ätherische Tiefgang mit einem Hauch Pfeffer ist überaus verführerisch. Dann kommen delikate Röstaromen von Schokolade und Kaffee, aber auch würzige Kräuternuancen zum Vorschein. Einerseits ein genüssliches, zugängliches, anderseits aber auch ein komplexes, reichhaltiges Bouquet. Was für ein Hochgenuss am Gaumen, supersaftig und mit einer gewaltigen Fülle aus Frucht und köstlicher Extraktsüsse! Der Wein hat die Magie dieses phänomenalen Jahrgangs 2022 in sich, Intensität und Frische sind auf einmalige Art vereint. Das ist der perfekte Wein für Liebhaberinnen und Liebhaber von üppigen und zugleich eleganten Weinen. Die Säure bildet zusammen mit den seidigen Tanninen die perfekte Struktur und das ideale Fundament für diesen genialen La Fleur, dadurch hat er eine perfekte Balance zwischen allen Komponenten. Atemberaubend auch die aromatische Länge und das noble, zart würzige Finale, das nochmals sehr schön die Röstaromen zum Vorschein bringt. Ein La Fleur, der den Zauber des Jahrgangs in seiner ganzen Pracht eingefangen hat. (pb)

Rabenschwarze Farbe. Verführerisch floraler Duft, die Frucht steht eher etwas im Hintergrund, alles ist total auf der zarten, filigranen Seite. Ein sublimes Parfüm, sagenhaft komplex und tiefgründig. Ein eindrückliches Kraftbündel am Gaumen, aber unglaublich leichtfüssig, der Wein streicht wie eine Feder über die Zunge, da ist frische, rassige Frucht ohne Ende. Was ist das doch für ein sagenhaftes Finessenbündel! Das ist pure Eleganz, ein Meisterwerk in Sachen Präzision. Das ist einer der ganz grossen St-Emilion und einer der Raffiniertesten. So unglaublich beschwingt war er noch nie, ich bin hin und weg,

was ist das doch für eine einzigartige Köstlichkeit. Er wird wohl schon jung einen Grossteil seines immensen Potenzials ausspielen. (mg)