

2022 Château Seguin

Château Seguin
Pessac-Léognan AOC
300cl (1er-Holzkiste)

Typ: Rotwein

Land: Frankreich

Region: Bordeaux

Genussreife: ab 2027

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Trinktemperatur: 16°C - 18°C

Traubensorten: 55% Cabernet Sauvignon,45% Merlot

Allergene: Enthält Sulfite

Vino Vario: 20

Degustationsnotiz

Dieser Duft ist der absolute Traum, er zaubert mir sofort eine Gänsehaut über den ganzen Körper. Die Aromatik wirkt wuchtig und zugleich sanft. Hier zeigt sich die pure Konzentration eines perfekt gereiften Jahrgangs. Die Fülle an fruchtigen Aromen von schwarzer Kirsche, Brombeere, Zwetschge und roten Beeren ist unglaublich. Dazu viel Tiefgang mit einem Hauch von kühlen, würzigen Aromen. Im Bouquet kommen die Terroiraromen von Trüffel und Graphitnoten wunderbar zur Geltung. Und immer wieder: viel bezaubernde Frucht! Am Gaumen sooo delikat wuchtig und elegant zugleich. Die Struktur verleiht dem Wein mit ihrer idealen Saftigkeit die perfekte Balance, dazu kommt die verführerische Cremigkeit für eine noch nie dagewesene Noblesse. Diese mundfüllende Aromatik habe ich bei Seguin so noch nie erlebt. Die Kraft verleiht diesem Wein auch eine atemberaubende Länge. Ein geschmackliches Feuerwerk im Finale mit herrlichen Röstaromen nach Schokolade und Kaffee, zarten Kräuteraromen und einem ganz leichten Hauch von Pfeffer. Ich stimme Denis Darriet zu: Das ist der beste Seguin, den er je gemacht hat – absolut überirdisch, nicht mehr von dieser Welt. (pb)

Ich flippe aus, schon der Duft ist von atemberaubender Schönheit, das ist ein Stück sinnliche Natur, eine kleine Fruchtbombe und doch nie auch nur ansatzweise aufdringlich. Die Tiefe beeindruckt, jede Menge Kräuter und Gewürze begleiten die edle, schwarzbeerige Frucht. Immense Komplexität, enorme Konzentration, dabei wirkt alles total zart, finessenreich, raffiniert. Schon im Auftakt explodiert der Wein förmlich, eine geballte Ladung Frucht beherrscht den Gaumen, ohne dass der Wein dabei seine tänzerisch verspielte Art zu verlieren droht. Der Seguin geht direkt ins Herz, das ist ein zutiefst berührendes Weinerlebnis. Die Art und Weise, wie der vollendete Reife mit abenteuerlicher Frische verbindet, sprengt jede Vorstellungskraft. Es berührt zutiefst, wie diese sagenhafte Süsse mit kühler Frische

ausbalanciert wird. Ich verstehe beim Genuss sofort, was die Faszination dieses Jahrgangs ausmacht. Es kommt mir vor wie 2020, aber von allem noch ein wenig mehr. Und ganz am Schluss bleibt noch das ungläubige Staunen über die Leichtigkeit, mit der dieses Kraftpaket davon schwebt. (mg)