



2022 Château Coutet

Château Coutet
St-Emilion AOC
300cl (1er-Holzkiste)

Degustationsnotiz

Der Duft ist wie immer einzigartig, dezenter als gewohnt. Die Terroirdüfte geben den Ton an, edle Gewürze, zarte Kräuter, ein Hauch Lakritze, Tabak. Die eher rotbeerige Frucht bleibt diskret im Hintergrund, das ist ein sublimes Parfüm, sehr edel, faszinierend. Es wird ganz still im Raum, ich bin ganz offensichtlich nicht der Einzige, der von diesem Wein berührt wird. Das ist alles andere als ein Blender, er berührt durch Feinheit, durch seine unvergleichliche Aromatik, durch seine Verspieltheit, durch seine schlichte Natürlichkeit. Das ist ein berührendes Weinerlebnis, der Wein verlangt aber die volle Aufmerksamkeit, damit man seine ganze Vielfalt erhaschen kann. Diesen Wein kann man fast nicht mit Punkten bewerten, er ist so ein scheues Pflänzchen, seine Grösse liegt nicht im lauten Auftritt, sondern im einzigartigen Erlebnis, in der inneren Grösse. (mg)



Bio



Typ: Rotwein



Land: Frankreich



Region: Bordeaux



Genussreife: ab 2028



Trinktemperatur: 16°C - 18°C



Traubensorten: 60%

Merlot, 30% Cabernet Franc, 5%

Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot



Allergene: Enthält Sulfite



Vino Vario: 20