


# 2022 Clos Dubreuil

**Clos Dubreuil**
Grand Cru, St-Emilion AOC
600cl (1er-Holzkiste)

## CHF 652.00

**Typ:** Rotwein

**Land:** Frankreich

**Region:** Bordeaux

**Genussreife:** ab 2028

**Alkoholgehalt:** 14.5% Vol.

**Trinktemperatur:** 16°C - 18°C

**Traubensorten:** 75% Merlot,25% Cabernet Franc

**Allergene:** Enthält Sulfite

**Vino Vario:** 20

## Degustationsnotiz

Ein himmlisches Fruchtbündel, kommt wunderbar aus der Tiefe, schwarze Trüffel, Tabak, da ist ein Hauch Erotik im Spiel, schon der Duft berührt die Seele. Das ist pure Feinheit, wow, ist das ein raffinierter Wein, ein monumentales Kraftbündel, aber unfassbar leichtfüssig, der schwebt regelrecht über den Gaumen. Ein aromatisches Meisterwerk der Sonderklasse und der eleganteste Clos Dubreuil, den ich kenne. Diesen Wein muss man gekostet haben, weil er sich mit seiner Komplexität und Vollendung jeder Vorstellungskraft entzieht. (mg)

Das ist ein wirklicher Top-Saint-Emilion in 2022 und einer der strukturiertesten Weine hier auf diesem Kalksteinfelsen, was eine grandiose positive Ausnahme in diesem manchmal zu balancierten Harmonie-Jahr darstellt. Grandiose Spannung! Ich bin ziemlich fasziniert. Einer der besten Saint-Emilions des Jahrgangs, grosser Stoff! (hl)

Wissenswertes zu Clos Dubreuil:

Terroir mit Kalkstein und etwas Lehm darüber, das ergibt immer wuchtige und zugleich feine Weine. Alte Reben, 6’600 bis 10’000 Stöcke pro Hektar. Seit 2020 gibt es keinen Presswein mehr, sondern nur noch «Free Run Juice» (etwa: Auslaufsaft). Die Trauben werden komplett entrappt, die Beeren werden vor der Fermentation aber nicht angequetscht. Keine Schwefelung. Spontanvergärung. Die Gärung beginnt innerhalb der Beeren, was die Frucht bewahrt. Zusammen mit dem geringeren Neuholz-Anteil und dem «Free Run Juice» führte das dazu, dass sich die Stilistik bei Clos Dubreuil massiv veränderte: Hin zur Balance, hin zur frischen Frucht. Jetzt ist es eigentlich ein St-Emilion der Finesse, auch wenn er immer noch immens viel Power mitbringt.