



2022 Clos Louie

Clos Louie
Côtes de Castillon AOC
150cl (3er-Holzkiste)

CHF 110.70 statt ~~CHF 123.00~~

Degustationsnotiz

Im ersten Moment strömt mir der Duft von süsslicher Himbeere und Erdbeere, aber auch ein Schwall aus reifer, schwarzer Kirschenfrucht entgegen. Man erkennt sofort die unbändige Kraft in diesem Wein, aber auch eine herrliche Säure, die Frische und Tiefgang verleiht. Im Hintergrund tänzerische Floralität und zarte Kräuteraromatik, die dem Wein eine delikate Komplexität geben. Wucht und Eleganz sind auf sinnliche Art vereint. Am Gaumen extrem kraftvoll und intensiv, ohne dabei zu wuchtig zu wirken. Auch hier verschafft die Säure dem Wein die perfekte Balance und macht ihn beschwingt saftig und tänzerisch. Ein tolles Mundgefühl schafft Lust auf den nächsten Schluck. Die würzige Cabernet-Franc-Frucht hinterlässt nach und nach ihre würzigen Spuren und gibt dem Wein eine zusätzliche Dimension. Immer wieder kommt die saftige, frische und zart süssliche Frucht mit ihrem unwiderstehlichen Charme zum Vorschein. Ein nicht mehr enden wollendes sinnliches Aromenspiel der Sonderklasse beweist einmal mehr, dass der Clos Louis zu den ganz grossen Weinen dieser Region zählt. Käme er aus der Appellation St-Emilion, würde er einiges mehr kosten. Ganz grosse Klasse – einmal mehr und immer wieder. (pb)

Der Wein duftet unfassbar gut, eine die Sinne berauschende Duftorgie, rabenschwarze Frucht ohne Ende mit sagenhaftem Tiefgang. Alles ist von eindrucklicher Intensität, dennoch fein, zart, voller verblüffender Raffinessen. Am Gaumen beginnt er eher leise, er stützt sich auf eine superfeine, sehr edle Tanninstruktur, das ist ein himmlisches Finessenbündel. Jede Menge frische, schwarze Frucht steht im Zentrum, raffiniert süsses Extrakt trägt die Aromen, der Wein singt. Das ist ein herzerfrischender Strahlemann, eine die Sinne berauschende Köstlichkeit, burgundische Feinheit, enorm konzentriert und von sagenhafter aromatischer Vielfalt. Das ist ein Bijou von



Bio



Typ: Rotwein



Land: Frankreich



Region: Bordeaux



Genussreife: ab 2028



Alkoholgehalt: 14.5% Vol.



Trinktemperatur: 16°C – 18°C



Traubensorten: 45%

Merlot, 40% Cabernet Franc, 15% Malbec



Allergene: Enthält Sulfite



Vino Vario: 20

Wein, das man ganz automatisch ins Herz schliessen muss
und es ist auch ein richtig grosser, sehr edler, präziser Wein
mit immensem Potenzial. Charmeur und Gentleman in einem.
(mg)