



2022 Post Crucifixion

Michelini i Mufatto

Bierzo DO

75cl (6er-Karton)

CHF 112.50 statt ~~CHF 135.00~~

Degustationsnotiz

Auch im Spitzen-Jahrgang 2022 ist der «Post Crucifixion» der eigenständigste Wein von Michelini i Mufatto und verblüfft bereits im Bouquet mit einem gewaltigen Spektakel: reife Johannisbeeren, Hagebutte, mediterrane Kräuter, frisches Leder, Gewürze und Graphit, das ist absolut genial! Bleibt auch im Mund enorm kompakt, zeigt dabei aber eine geradezu feminine Finesse und eine unbeschreibliche Frische. Die Tannine sind kernig, dabei aber puderzart und perfekt in den kühlen, rotbeerigen Fruchtkern eingebettet. Unglaublich, wie vielschichtig und tiefgründig dieser Wein trotz nur 12 Vol.-% daherkommt, dabei legt er sich fast schwebend wie ein Seidentuch über den Gaumen. Aromatisch enorm komplex, da kommen rote Johannisbeeren, frische Zwetschgen, Sauerkirschen, Thymian, Lakritze und ein Hauch Graphit zur Geltung. Im Finale unfassbar lang, zupackend und absolut superb balanciert. Ein Wein-Unikat mit Gänsehaut-Faktor, unbedingt probieren! (mh)



Typ: Rotwein



Land: Spanien



Region: Bierzo



Alkoholgehalt: 12% Vol.



Trinktemperatur: 16°C - 18°C



Traubensorten: 90%

Mencia, Palomino, Merenzao, Godello, ...



Allergene: Enthält Sulfite



Robert Parker: 98



Weinwisser: 96



Vino Vario: 20