



2022 Château Clos Manou

Château Clos Manou

Médoc AOC

300cl (1er-Holzkiste)

CHF 158.00

Degustationsnotiz

Das ist mit Sicherheit einer der grössten Weine aus dem Haut-Médoc. Wir sind jedes Jahr aufs Neue ob der Qualität erstaunt. Der Duft ist schlicht ein Traum – so sauber, reichhaltig und tiefgründig. Pure Kirschenfrucht mit Brombeere, Zwetschge, Blaubeere und einem Hauch Lakritze. Ein kühler, würziger Hintergrund bringt Tiefgang in den Wein. Was für ein Hochgenuss gleich zum Auftakt! Pure Harmonie verbindet sich mit einer Kraft und einer Fruchtfülle, die einen sprachlos machen. Die Intensität ist gewaltig und doch wirkt der Wein zart und superelegant. Hier stimmt einfach alles, die Balance ist sensationell und lässt den Clos Manou frisch und saftig dahinfließen. Ich habe beim Probieren überall Gänsehaut, der Wein ist definitiv von einem anderen Stern; Stéphane Diez hat sich einmal mehr selbst übertroffen. Atemberaubende Länge und würziges, nicht mehr enden wollendes Finale. (pb)

Dieser Duft berührt zutiefst, da strahlt eine einzigartige Weinschönheit aus dem Glas, ein ganz grosser, überaus edler Wein. Das geht ein wenig in Richtung Latour, wirkt beinahe mächtig, obwohl die Eleganz oberste Priorität hat. Auch am Gaumen beeindruckt dieser Wein zutiefst, ein immenses Kraftbündel, aber gertenschlank und von betörender Eleganz. Da ist süsses Extrakt ohne Ende, der Wein zeigt aber eine wunderbar kühle Stilistik, feine Rasse, exzellente Tanninqualität, der Wein berührt das Herz, das ist einfach unendlicher Hochgenuss. (mg)



Typ: Rotwein



Land: Frankreich



Region: Bordeaux



Genussreife: ab 2028



Alkoholgehalt: 14.7% Vol.



Trinktemperatur: 14°C - 16°C



Traubensorten: 60% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot



Allergene: Enthält Sulfite



Robert Parker: 91-93



Vino Vario: 19+