



2022 Château Le Gay

Château Le Gay
Pomerol AOC
75cl (6er-Holzkiste)

Degustationsnotiz

Immer wieder aufs Neue erstaunen mich Frische und Leichtigkeit in diesen Weinen, was man von diesem Jahrgang nicht unbedingt erwarten konnte. Die Merlot-Frucht wirkt in keiner Weise zu üppig, sondern strahlt mit viel Frische und herrlich rotfruchtiger Ausprägung aus dem Glas. Köstliche Extraktsüsse im Auftakt, die die Fruchtaromatik noch zusätzlich verstärkt. Der Le Gay ist wunderschön ausbalanciert, da die Säure viel Frische und Saftigkeit in den Wein bringt. So wirkt alles tänzerisch leicht trotz der beeindruckenden Fülle. Ein Schwall von rotbeerigen Aromen schwirrt umher und erinnert mich schon fast an einen Burgunder. (pb)

Strahlt Wärme aus, reiche rotbeerige Frucht, ganz dezent ist da auch wieder ein Hauch Eukalyptus mit im Spiel und ganz viel kühle Frische. Am Gaumen kommt er erstaunlich leichtgewichtig daher, ohne die aromatische Vielfalt zu vernachlässigen. Viel frische Frucht wird von köstlich süßem Extrakt getragen. Jetzt öffnet er sich immer mehr, es kommen zusätzliche Aromen zum Vorschein. Der Le Gay zeigt immer mehr seine Klasse, insbesondere auch mit seinem minutenlangen, fulminanten Nachhall. (mg)

 **Typ:** Rotwein

 **Land:** Frankreich

 **Region:** Bordeaux

 **Genussreife:** ab 2028

 **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C

 **Traubensorten:** 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

 **Allergene:** Enthält Sulfite

 **Wine Spectator :** 97

 **Weinwisser:** 95

 **Vino Vario:** 19