



2023 Kirchbühl Merlot Barrique

Weinbau Sempachersee

AOC Luzern

75cl (6er-Karton)

CHF 39.00

Degustationsnotiz

Dass die exponierte, von Gletschermoränen geprägte Lage «Kirchbühl» am oberen Sempachersee in der Zentralschweiz einmal Merlot hervorbringen würde, war ursprünglich kaum vorgesehen. Und doch zeigt sich heute, wie verblüffend gut diese prominente und beliebte Rebsorte hier gedeiht. Die noch junge Anlage überrascht erneut mit einem Wein, der Frucht, Eleganz und Ausdruckskraft aufs Schönste verbindet. Im Bouquet präsentiert sich der Kirchbühl Merlot Barrique offen, einladend und klar definiert: reife, schwarze Kirschen, Heidelbeeren, ein Hauch Pflaume und feinste florale Akzente. Das gebrauchte Barrique bleibt dezent im Hintergrund und steuert Nuancen von Kakao und Tabak bei, ohne die Frische zu überdecken. Am Gaumen zeigt er eine wunderbar saftige, fruchtbetonte Art, getragen von einer eleganten Struktur und herrlich feinen, reifen Tanninen. Die Säure ist perfekt eingebunden und verleiht dem Wein seine lebendige, fast tänzerische Spannung. Der mineralische Touch der sandig-kalkigen Moränenböden sorgt für Länge, Tiefe und eine klare Identität. Kurz und gut: Das ist eine echt grosse, enorm genüssliche Merlot-Überraschung aus der Zentralschweiz. (nk)



Typ: Rotwein



Land: Schweiz



Region: Luzern



Genussreife: Jetzt - 2035



Alkoholgehalt: 13.5% Vol.



Traubensorten: Merlot



Allergene: Enthält Sulfite



Vino Vario: 19