



2022 Musigny Vieilles Vignes

Domaine Comte Georges de Vogüé

Musigny Grand Cru AOC

75cl (3er-Holzkiste)

Degustationsnotiz

Schon der Chambolle-Musigny 1er Cru von den jungen Musigny-Reben hat uns die Tränen in die Augen getrieben. Der grosse Musigny ist noch eine Spur intensiver und tiefgründig komplexer. Der Duft ist ein Wechselspiel aus schwarzer und roter Frucht. Zuerst scheint die schwarze Kirsche prägnanter, dann kommen aber wieder Himbeere und Erdbeere verstärkt in den Vordergrund. Eine verführerisch süsse Frucht steigt in die Nase, ich kann den ersten Schluck kaum erwarten. Floral, aber auch würzig von noblen Kräutern geprägt, strahlt dieser Musigny eine unfassbare Komplexität und einen Tiefgang aus einer anderen Welt aus. Das ist die wahre Pinot-Vollendung. Die Erlebnisse am Gaumen zu beschreiben ist kaum möglich, denn die vielen Eindrücke kann ich gar nicht alle auf einmal erfassen. Im Auftakt ein Fruchtschwall, getragen von delikater Extraktsüsse. Dann wieder dieses Wechselspiel aus schwarzer und roter Frucht. Die Aromatik bleibt sehr lange am Gaumen, bevor sie nach und nach auf die würzige Seite wechselt. Die gewaltige Länge ist Ausdruck der Kraft in diesem überirdischen Musigny. Dieser Wein sprengt die Punkteskala und alles bisher Dagewesene. Das ist ein neuer Stern am Burgunderhimmel. (pb)



Typ: Rotwein



Land: Frankreich



Region: Burgund



Genussreife: ab 2032



Trinktemperatur: 16°C - 18°C



Traubensorten: Pinot Noir



Allergene: Enthält Sulfite



Wine Spectator : 99



Vino Vario: 20+