

2022 Musigny Vieilles Vignes

Domaine Comte Georges de Vogüé
Musigny Grand Cru AOC
75cl (3er-Holzkiste)

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+

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)