

2023 Clos Dubreuil

Clos Dubreuil
Grand Cru, St-Emilion AOC
37.5cl (12er-Holzkiste)

Degustationsnotiz

Duftet sehr edel und tiefgründig, geniale Frucht, die schön im Hintergrund bleibt, florale Komponenten fügen sich perfekt ins edle Duftbild ein. Berührend sinnliches Parfum. Eine schlanke Delikatesse mit guter, feiner Tanninstruktur und saftiger Fülle, bleibt schön auf der kühlen Seite. Der Wein hat sich stilistisch verändert, ist etwas schlanker als in der Vergangenheit, bei unverändert faszinierender Aromatik. Das grosse Terroir wird auch so perfekt in Szene gesetzt, das ist immer noch ein grosser Clos Dubreuil. (mg)

Der neue Besitzer von Clos Dubreuil versucht, die Stilistik etwas zu ändern: Mit weniger Extraktion zu mehr Eleganz. Das passt sehr gut zum Jahrgang 2023. Der Wein zeigt trotz seiner intensiven Aromatik eine herrliche Frische. Viel schwarze Frucht aus Kirsche, Brombeere, Holunder und Cassis, aber auch rotbeerige Aromen mit Johannisbeere und Himbeere. Der Duft strahlt wie die Sonne aus dem Glas, zeigt hohe Präzision und noble Eleganz. Am Gaumen prägt die Säure mit ihrer Frische den ersten Eindruck, sie verschafft dem Wein eine delikate Saftigkeit. Gegenüber dem 2022er haben wir hier die ähnlich dichte und intensive Fruchtaromatik, aber der 2023er wirkt saftiger und eleganter. Auch die Tannine sind von exzellenter Qualität und geben dem Clos Dubreuil ein noble Cremigkeit. Langanhaltendes Finale mit vielen würzigen und fruchtigen Rückaromen. (pb)

Typ: Rotwein

Land: Frankreich

Region: Bordeaux

Genussreife: ab 2030

Alkoholgehalt: 13.8% Vol.

Trinktemperatur: 16°C - 18°C

Traubensorten: 75% Merlot,25% Cabernet Franc

Allergene: Enthält Sulfite

Vino Vario: 19+