

2023 Clos Louie

Clos Louie
Côtes de Castillon AOC
75cl (6er-Holzkiste)

CHF 55.00

Degustationsnotiz

Dieser Duft ist immer etwas ganz Besonderes, das ist so unglaublich faszinierend, dieses Spiel aus Frucht und Terroir, diese berührende Mineralität, diese sagenhafte Feinheit, diese verblüffende Komplexität und Tiefe, das berührt die Seele. Das ist sicher der aussergewöhnlichste Wein von Bordeaux, die über 100 Jahre alten Reben zeigen sich mit ihrer einzigartigen Aromatik, jeder Schluck ist ein Stück Weingeschichte. Gänsehaut ist angesagt, das ist eine unvergleichliche Naturschönheit, ein Naturereignis, das unter die Haut geht. Nicht einfach in Worte zu fassen, man muss sich das fast meditativ zu Gemüte führen. (mg)

Was für ein unglaublich dichtes und leuchtendes Parfum, das aus dem Glas strahlt. Das ist absolut magisch und die Sinne berauschend. Unheimlich konzentrierte schwarze Frucht mit faszinierendem Tiefgang. Geballte schwarze Kirsche, Brombeere, Cassis und Zwetschge, begleitet von einer sanft würzigen Aromatik. Trotz der Intensität wirkt der Wein äusserst elegant und frisch. Noble Röstaromen nach Schokolade und ein Hauch von floralen Nuancen im Hintergrund. Wunderschöne Terroirnoten mit etwas Trüffel und mineralischen Anflügen. Auch am Gaumen präsentiert sich der Clos Louie intensiv dicht, gleichzeitig aber wunderschön ausbalanciert mit einer noblen, saftigen Säure. Reife und Frische in einem magischen Zusammenspiel. Was für eine unbeschreiblich delikate Aromatik dank der perfekten Cabernet-Franc-Frucht, die dem Wein auch einen knackig würzigen Touch verleiht. Cremige und seidig feine Tannine geben dem Clos Louie seinen noblen, unwiderstehlichen Trinkfluss. Atemberaubende Länge im Abgang mit intensiven fruchtigen und würzigen Rückaromen. Zart pfeffriges Finale mit edlen Röstaromen. Ein überirdischer Clos Louie, der wie kein anderer Wein die Intensität und Kraft des Jahrgangs so unglaublich elegant zum Ausdruck bringt. (pb)

Bio

Typ: Rotwein

Land: Frankreich

Region: Bordeaux

Genussreife: ab 2030

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Trinktemperatur: 16°C - 18°C

Traubensorten: 50% Merlot,40% Cabernet Franc,10% Malbec

Allergene: Enthält Sulfite

Vino Vario: 20