



2023 Château Coutet

Château Coutet

St-Emilion AOC

37.5cl (12er-Holzkiste)

Degustationsnotiz

Coutet ist einzigartig, dieser Duft geht unter die Haut, das ist unglaublich raffiniert, das ist schon fast pures Terroir. Man kann die Erde riechen, feuchtes Unterholz, Herbstlaub, feine Kräuter und Gewürze und dann noch ein Hauch Frucht, das ist faszinierend, ein Duft wie von einem anderen Stern. Aber alles total zart, man braucht schon Achtsamkeit, um all diese Feinheiten zu ergründen. Ein ähnliches Spiel am Gaumen, da sind sinnliche Aromen ohne Ende, auch wieder viel mehr Terroir als Frucht, auch die Struktur ist einzigartig. Feste, aber sehr angenehme Tannine bilden das Rückgrat des Weines, hohe Konzentration, faszinierende Komplexität, der Wein wärmt das Herz, da ist Spannung drin, das ist spektakulär, was da abgeht. Mit jedem Schluck überrascht der Coutet mit neuen Details. Geniale Säure, raffinierte Extraktsüsse, sagenhafte Länge, die paar Ecken und Kanten bringen zusätzlichen Charme. Es gibt nicht viele Weine, die so viel zu erzählen haben. (mg)

 **Bio**

 **Typ:** Rotwein

 **Land:** Frankreich

 **Region:** Bordeaux

 **Genussreife:** ab 2032

 **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C

 **Traubensorten:** 60% Merlot, 30% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot

 **Allergene:** Enthält Sulfite

 **Wine Spectator :** 91

 **Vino Vario:** 19+