

2018 Château Moulin Haut-Laroque

Château Moulin Haut-Laroque
Fronsac AOC
75cl (6er-Holzkiste)

CHF 28.00

Degustationsnotiz

Château Moulin Haut-Laroque liegt auf der Kuppe in Fronsac, in Saillans, dem Ort, in dem alle Stars des Fronsac liegen. Weisser und teilweise auch blauer Lehm sowie Magnesium über purem Kalkstein, die Wasserversorgung funktioniert erstklassig. Hervorragendes Terroir.

Max Gerstl: Da kommt zuerst eine geballte Ladung Frucht, aber gezügelt vorgetragen, ein irre komplexes, hochkonzentriertes, aber superfeines, sublimes Parfüm, da strahlt ein ganz grosser Bordeaux aus dem Glas. Das prägende Element ist klar die Feinheit, obwohl Intensität und Strahlkraft enorm sind, das ist pure Sinnlichkeit, schon der Duft dieses Weines zaubert mir eine wohlige Gänsehaut auf den Rücken. Ein Gaumen wie Samt und Seide, Massen von superfeinen Tanninen sind eingebunden in jede Menge köstlich süsses Extrakt, das ist ein himmlischer Gaumenschmeichler, reiner Nektar, ein echtes Meisterwerk der Natur, jedes noch so kleine Detail ist perfekt auf das anders abgestimmt, monumentale Süsse trifft auf die Sinne berauschende Rasse. Der Wein erinnert stark an den phänomenalen 2016er, scheint irgendwie beinahe noch präziser, noch vollendeter in jedem Detail zu sein, das ist eine selten gesehene Weinschönheit und da schlummert auch Potenzial für ein sehr langes Leben, obwohl der Wein wohl auch schon recht jung viel Trinkvergnügen bereiten wird.

Vegan

Typ: Rotwein

Land: Frankreich

Region: Bordeaux

Genussreife: Jetzt

Trinktemperatur: 14°C - 16°C

Traubensorten: 65% Merlot,18% Cabernet Franc,12% Cabernet Sauvignon,5% Malbec

Allergene: Enthält Sulfite

Robert Parker: 92

Vino Vario: 19