2024 Clos des Lambrays

Domaine des Lambrays
Clos des Lambrays Grand Cru AOC
75cl (3er-Holzkiste)

Typ: Rotwein

Land: Frankreich

Region: Burgund

Genussreife: ab 2032

Alkoholgehalt: 13.5% Vol.

Trinktemperatur: 16°C - 18°C

Traubensorten: Pinot Noir

Allergene: Enthält Sulfite

Wine Spectator : 97

Vino Vario: 20+

Degustationsnotiz

Nur gerade eine halbe Ernte konnte Clos des Lambrays im Jahr 2024 einbringen. Jacques vergleicht den Jahrgang mit dem klassischen 2021er, jedoch mit mehr Aromatik und Kraft. Wie jedes Jahr konnten wir die einzelnen Parzellen der Grand-Cru-Lage separat aus den Fässern degustieren. Dieses Erlebnis ist immer ein Highlight. Nur wenige Meter voneinander entfernt zeigen die einzelnen Parzellen völlig unterschiedliche Ausdrucksformen. Die ältesten Reben stammen von 1898 und ergeben einen hochkonzentrierten, tiefgründigen und aromatisch dichten Wein. Andere Fässer betonen stärker das Terroir und die Mineralität. Durch diese unterschiedlichen Ausprägungen entsteht schlussendlich einer der komplexesten Grand Crus des Burgunds. Ein so sinnliches Parfum mit Tiefe und expressiver Aromatik ist ein wahrer Hochgenuss. Es zeigt eine delikate Mischung aus rot- und schwarzbeeriger Frucht, verbunden mit edlen Kräutern und mineralischer Tiefe. Überall schweben florale Aromen mit. Der Clos des Lambrays besitzt auch in diesem Jahr einen besonderen Glanz, eine Strahlkraft und Eleganz, die ihresgleichen suchen. Der Auftakt ist sehr saftig und zugleich hocharomatisch, getragen von einer überwältigenden Fülle aus Frucht, Kräutern und Mineralität. Hinzu kommt eine köstliche Extraktsüsse, harmonisch eingebunden durch eine fein ausbalancierte Säure. Alles wirkt vollkommen ausgewogen. Auch die Länge ist beeindruckend – noch Minuten später bleibt die sinnliche Aromatik des Jahrgangs präsent. Ein solch grosser Wein aus diesem Jahrgang war nicht unbedingt zu erwarten. Jacques meinte dazu mit einem Lächeln, dass dies eben das grosse Terroir sei. (pb)