


Ein genialer Strahlemann.

Rotwein   Frankreich   Bordeaux   Haut-Médoc		
	<h2>Charmail, Haut-Médoc AOC,</h2>	<ul style="list-style-type: none"> <li> Frankreich</li> <li> Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot</li> <li> 2026 bis 2045</li> <li> 14 - 16°C</li> <li> 75cl (OWC-12)</li> <li> FRA.247725.2017.F0</li> <li> Lieferbar im Frühjahr 2020</li> </ul>
	2017	
	CHF 17.00	
	75cl (OWC-12)	

### Bewertung

Gerstl 

18+ | 20

### Infos zum Wein

#### Degustationsnotiz

Max Gerstl: Ich probiere ihn ein erstes Mal bei der grossen Probe von Vins de Crus. Er macht einen hervorragenden Eindruck, ich freue mich, ihn auf dem Weingut in aller Ruhe zu verkosten. Er duftet effektiv köstlich, ein wunderbares Fruchtbündel, sehr fein und ein genialer Strahlemann, wunderschöne Würze, geniale florale Variationen. Das ist ein echtes Bijou, wunderbar frisch und rassig, mit der nötigen Extraktsüsse unterlegt, sinnliches Aromenspiel, sehr delikates Finale mit einem raffinierten Zartbitterton, verspielt leichtfüssig und charmant, macht richtig Spass. Wir probieren danach nochmals den eindrucklichen 2016er, das ist wohl der beste Charmail aller Zeiten, ein Kraftbündel, aber wunderschön schlank. Der 2015er ist eine edle, saftige Delikatesse, macht auch richtig Spass. Auch der 2014er ist ein Traumwein, dieser Charmail ist immer so ein Bordeaux mit einem Genuss-Preis-Verhältnis, das man sonst kaum irgendwo antrifft.

#### Infos zum Produzenten

Der neue Besitzer Bernard d'Halluin ist bestrebt, was Olivier Sèze in beinahe 30 Jahren aufgebaut hat, noch weiter zu perfektionieren. Das ideale Terroir liegt direkt neben Sociando-Mallet und ist auch mit jenen von Montrose und Phélan-Ségur vergleichbar, die nicht weit davon entfernt liegen. Schon Olivier Sèze hat durch akribische Rebbergarbeit und präzise Kellerarbeit Weine erzeugt, die schon seit vielen Jahren zu den besten Cru Bourgeois gehören. Bernard d'Halluin geht jetzt noch einen Schritt weiter, hat seit dem Jahrgang 2010 die Handlese eingeführt und investiert viel Zeit und Geld, um weiter zu perfektionieren.