

*Ein Spektakel in Nase und Gaumen.*

Rotwein · Frankreich · Bordeaux · Libournais · St-Emilion



## Château Tour Saint Christophe

2017

Grand Cru, St-Emilion AOC

- Frankreich
- Merlot, Cabernet Franc
- 16 - 18°C
- 75cl (OWC-6)
- FRA.247771.2017.F6
- Enthält Sulfite
- Lieferbar im  
Frühjahr/Sommer 2020

### Bewertung

Gerstl



19+ | 20

### Infos zum Wein

#### Vinifikation

Ausgebaut in 40% neuem Holz

#### Degustationsnotiz

Max Gerstl: Das ist ein sagenhaftes Bijou, was da die Nase verwöhnt, schwarze Frucht, feinste florale Komponenten, herrliche Würze, edle Kräuter, ein Duft zum Ausflippen schön. Am Gaumen vereint er Kraft und Finesse zur Vollendung, perfekt abgerundet, die Tannine verleihen Struktur, die Frucht steht im Zentrum, ohne das edle Geschmacksbild zu dominieren. Ein einzigartiges Geschmackserlebnis, sagenhafte Rasse, der Wein vibriert förmlich, das ist fast spektakulär, was da abgeht, sensationelle Länge. --- Pirmin Bilger: Am Gaumen kommt dieses energiebeladene, wohlig weiche Elixier voll zur Geltung. Eine wunderschöne Fruchtsüsse mit intensivster Aromatik nach schwarzer Frucht, dicht, raffiniert und komplex. Genial, wie saftig und elegant er die Sinne verwöhnt. Es gab 2017 keine Frostverluste auf Tour Saint Christophe, aber durch grosse Trockenheit sehr kleine Beeren. Entsprechend sehr kleiner Ertrag von nur 30 hl/ha!

#### Infos zum Produzenten

Tour Saint Christophe ist das erste Weingut und auch das Paradeferd von Herrn Kwok, einem Investor aus Hongkong, der sich in Bordeaux Stück für Stück ein Imperium zusammengekauft hat. Allerdings geht es nur um absolute Topqualität. Das Team rund um den Regisseur Jean-Christophe Meyrou und den Önologen Jérôme Aguirre, die zuvor Château Le Gay und Château La Violette aus der Taufe in den Olymp gehoben haben, setzt mit voller Konsequenz auf Qualität. Das ist schon ein Extremisten-Team.

# GERSTL

WEINSELEKTIONEN

Tour Saint Christophe ganz oben auf dem Plateau gehört so zum Spannendsten, was es an Terroirs in St-Emilion gibt. Biologische Weinbergsarbeit, ohne Zertifizierung.