

Der charmanteste Pomerol des Jahrgangs. Bewertung: 19+/20.

Rotwein | Frankreich | Bordeaux | Pomerol



La Croix, Pomerol AOC,

2017

CHF 77.00

150cl
(OWC-3)

	Frankreich
	Merlot, Cabernet Franc
	2026 bis 2055
	16 - 18°C
	150cl (OWC-3)
	FRA.247862.2017.M3
	Lieferbar im Frühjahr 2020

Bewertung

Gerstl



19+ | 20

Infos zum Wein

Degustationsnotiz

Das Weingut der Familie Janoueix. Jean-Philippe Janoueix ist verantwortlich. Winzig, seit Ewigkeiten ein Geheimtipp, schwer zu finden. Das klassische «old-fashioned» Weingut mit superzarter und vorsichtiger Vinifikation. Auf La Croix wird anders gearbeitet als auf den anderen Weingütern von Janoueix. Der Wein wird klassisch im Zement vergoren mit seiner natürlichen Hefe. Danach verbleibt er noch drei Wochen auf den Schalen. Ausbau zum Teil im neuen Holz, zum Teil in 300-, 500- und 1500-Liter-Holzfässern. Barriques aus Burgund für weniger Holzaromatik. Mit dem Jahrgang 2017 trat der neue Kellermeister in die Janoueix-Gruppe ein, ein erwiesenermassen extrem talentierter italienischer Önologe, der zuvor sieben grosse Jahrgänge auf Chateau Clinet zu Ruhm und Ehre brachte und als Meister der Eleganz und Finesse gilt. 2017 gab es deutliche Frostverluste auf den tieferen, sandigeren Böden von La Croix. Das Beste auf den lehmig-kiesigeren Böden ist aber heil geblieben. Die 2017er Blend besteht aus 95% Merlot und 5% Cabernet Franc. --- Max Gerstl: Der Duft geht direkt ins Herz, das ist Pomerol, wie ich es liebe, fein rotbeerig, edle Kräuter, enorme Vielfalt in diesem superfeinen Duft. Wunderschön schlanker, köstlich süsser Gaumen, eine einzigartige Pomerol-Delikatesse, feine, aber gut stützende Tanninstruktur, viel frische Frucht, der Wein schmeckt einfach köstlich. Das ist sinnlicher Pomerol auf höchstem Niveau, der charmanteste Pomerol des Jahrgangs. Das ist einer dieser 2017er, die diesen burgundischen Jahrgang ausserordentlich schön interpretieren.

Infos zum Produzenten

Das Weingut der Familie Janoueix. Jean-Philippe Janoueix ist verantwortlich. Winzig, seit Ewigkeiten ein Geheimtipp, schwer zu finden. Das klassische Old-fashioned-Weingut in der Vinifikation. Auf La Croix wird anders gearbeitet als auf den anderen Weingütern von Jean-Philippe Janoueix. Das Terroir ist sandiger, kalkhaltiger, lehmiger, aber nicht zu schwerer Lehm. Der Wein wird klassisch im Zement vergoren mit der natürlichen Hefe. Nach der Vergärung bleibt er noch drei Wochen auf den Schalen. Der Ausbau geschieht nur zum Teil in neuem Holz.