

Pure Noblesse.

Rotwein | Frankreich | Bordeaux | St-Emilion



Clos Dubreuil, St-Emilion AOC, Cuvée Anna

2016
Cuvée Anna

75cl
(OWC-12)

	Frankreich
	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
	2023 bis 2050
	16 - 18°C
	20 Monate in neuen Barriques
	75cl (OWC-12)
	FRA.248672.2016.F0
	ab Lager

Infos zum Produzenten

Max Gerstl: Zweitweine interessieren mich in der Regel nicht besonders. Diese bestehen meistens aus Weinen von jungen Rebstöcken oder von weniger guten Lagen, sowie von Fässern, die nicht gut genug sind für den Grand Vin. Bei Clos Dubreuil ist das zwar ähnlich, aber einige entscheidende Details werden hier anders gehandhabt. Auch die Rebstöcke, aus denen die Cuvée Anna komponiert ist, stehen auf dem grandiosen Kalksteinterroir, auf dem die Trauben für den grossen Clos Dubreuil wachsen. Also keine weniger guten Lagen, sondern lediglich etwas jüngere Rebstöcke. Aber auch sie werden wie die alten auf kleine Erträge getrimmt, und es werden auch hier absolut perfekt reife Trauben geerntet. Wir degustieren den Clos Dubreuil und die Cuvée Anna jeweils nebeneinander. Als Liebhaber schlanker, finessenreicher Weine schmeckt mir regelmässig die Anna eher besser. Ich bin mir bewusst, dass es gar nicht sein kann, dass Anna der bessere Wein ist und es ist in Wirklichkeit auch nicht so. Klar hat Clos Dubreuil die höhere Konzentration und mehr Tiefe und zweifellos auch das grössere Alterungspotenzial. Aber die qualitative Differenz ist um einiges kleiner als bei allen anderen mir bekannten Zweitweinen. Wer gerne etwas jüngere Weine trinkt, ist mit Anna sowieso optimal bedient. Und nicht zuletzt besteht auch ein beträchtlicher Preisunterschied, der in gar keinem Verhältnis zum deutlich geringeren qualitativen Unterschied steht.