

Tannine sind weich wie Seide. Bewertung: 19/20.

Rotwein | Frankreich | Bordeaux | 1er Côtes de Blaye



Bel-Air La Royère, Premières Côtes de Blaye AOC,

2016

CHF 29.00

75cl
(OWC-12)

	Frankreich
	Merlot, Malbec
	2025 bis 2040
	16 - 18°C
	75cl (OWC-12)
	FRA.246327.2016.F0
	ab Lager

Bewertung

Gerstl



19 | 20

Infos zum Wein

Degustationsnotiz

Besitzerin Corinne Lorient ist dabei, das Weingut auf Bio umzustellen. Zudem wurde dieses Jahr eine neue, sehr interessante Methode eingeführt, mit der die Trauben präzise sortiert werden können. Es handelt sich um ein relativ einfaches, aber sehr effizientes System, bei dem eine Zuckwasserlösung eine zentrale Rolle spielt. Die unreifen oder vom Traubenwurm angefressenen Trauben schwimmen obenauf und können entfernt werden. Ein Hammer, dieses Fruchtbündel! Schon die tiefschwarze Farbe beeindruckt und was für ein köstlicher Duft, strahlend frisch, hochkonzentriert und reich, sensationell komplex und tiefgründig, aber ebenso fein, elegant und raffiniert. Was für eine Saftbombe am Gaumen, aber der Wein ist so etwas von fein, zartgliedrig, superelegant und hochspannend, da geht die Post ab, das ist so etwas von faszinierend, die Tannine sind weich wie Seide, das ist effektiv eine neue Dimension von Wein. Ich muss ihn immer und immer wieder über meine Zunge fließen lassen, sauge dieses himmlische Erlebnis förmlich in mich auf. Wir haben hier einen Wein, der nicht viel mehr als Fr. 20. kostet und qualitativ auf einem Niveau ist, das kaum noch übertroffen werden kann.

Infos zum Produzenten

www.bel-air-la-royere.com