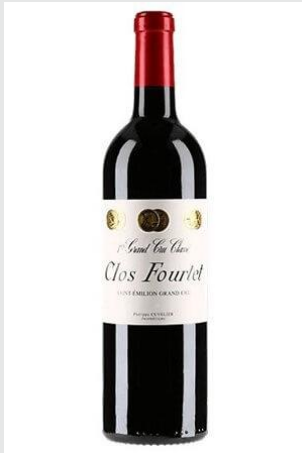


St-Emilion vom Allerfeinsten mit 20/20!









Rotwein · Frankreich · Bordeaux · Libournais · St-Emilion



Clos Fourtet

2019

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

-  Frankreich
-  90% Merlot, 7% Cabernet Sauvignon, 3% Cabernet Franc
-  2029 bis 2070
-  16 - 18°C
-  75cl (OWC-12)
-  FRA.251463.2019.F0
-  Enthält Sulfite
-  Lieferbar im Frühjahr/Sommer 2022

Bewertung

Gerstl 

20 | 20

Infos zum Wein

Vinifikation

15-18 Monate Barriqueausbau mit 50% Neuholzanteil

Degustationsnotiz

Besitzer Philippe Cuvelier und sein Sohn Mathieu als Gutsdirektor leisten hier Hervorragendes. Denn das ist Saint-Émilion vom Allerfeinsten. Das Gut liegt direkt an der berühmten Kirche, durchschnittlich sind 9000 Stöcke/ha gepflanzt. Verpflichtet ist das Berater-Traumduo Stéphane Dere non - court und Pétrus-Önologe Jean-Claude Berrouet. Ertrag nur 38 hl/ha, also nur 500 g Trauben pro Stock. 90% Merlot, 7% Cabernet Sauvignon und 3% Cabernet Franc, spontan vergoren in kleinen Inox-Behältern. Der Tresterhut wird nur von Hand runtergedrückt, bis zu 30 Tage Fermentation, Malo danach im Barrique. Ausbau rund 18 Monate in 50% Neuholz und 50% gebrauchtem Holz. Pirmin Bilger: Vor dem ersten Schluck schnupperte ich minutenlang an diesem Bouquet und überlegte mir, wie ich es beschreiben soll. Ich war total fasziniert und studierte über den Vergleich mit dem 2018er-Jahrgang nach. Der erste Schluck bestätigte meine ersten Eindrücke sofort: Dieser Clos Fourtet übertrifft sogar den grossen 2018er mit einer zusätzlichen Portion an Raffinesse und Komplexität! Die enorme Konzentration an Aromatik kommt federleicht und saftig daher. Der Clos Fourtet 2019 zeigt schwarze und rotbeerige Frucht, vermischt mit viel Terroir, Würze und floralen Aromen was für eine himmlische Kombination. Der Antrunk wirkt zuerst sehr dicht und opulent, aber die Säure bringt sofort die nötige Balance. Der cremig weiche Gaumenfluss mit seidig feinen Tanninen ist überaus sinnlich. Edelste Röst- aromen und Kräuter begleiten den langen Abgang. Ein absoluter Traum von einem Wein.

Infos zum Produzenten
www.closfourtet.com