

Erotischer Pomerol mit unwiderstehlichem Charme.

Rotwein · Frankreich · Bordeaux · Libournais · Pomerol



Château Vray Croix de Gay

2019
Pomerol AOC

CHF 68.00

-  Frankreich
-  Merlot
-  2027 bis 2060
-  16 - 18°C
-  75cl (OWC-6)
-  FRA.251601.2019.F6
-  Enthält Sulfite
-  Lieferbar im
Frühjahr/Sommer 2022

Bewertung

Gerstl



19+ | 20

Infos zum Wein

Vinifikation

Barriqueausbau

Degustationsnotiz

Max Gerstl: Das ist Pomerol wie aus dem Bilderbuch, knisternde Erotik, an diesem Duft kann man sich niemals satt riechen, das ist ein schwierig zu beschreibendes Edelparfüm, superzart, delikates und doch intensiv, komplex und von unglaublicher Tiefe. Samtiger, tänzerisch verspielter Gaumen, feinste Rasse und edle Extraktssüße verbinden sich. In diesem superfeinen Wein sind Energie und Spannung ohne Ende, ein ganz grosser, klassischer Pomerol mit unwiderstehlichem Charme.

Infos zum Produzenten

Besitzer des Weingutes Château Le Prieuré ist Paul Goldschmidt, der auch Château Vray Croix de Gay in Pomerol und Château Siaurac in Lalande de Pomerol besitzt. Château Siaurac ist ein traumhaft schönes, im 16. Jahrhundert erbautes Schloss. Es ist in recht gutem Zustand, sprich in so gutem, wie es die finanziellen Möglichkeiten Goldschmidts eben noch erlauben. Aber im Schloss ist Leben, Paul Goldschmidt bewohnt es zusammen mit seiner Gemahlin. Lediglich einen Tag pro Woche ist er geschäftlich in Paris. Sein Herz ist auf seinen Weingütern. So wie er sein Château mit all seinen Sammlungen (Kunst, Hüte, Teekannen, Rock CDs etc.) liebt, so liebt er seine Weingüter innigst und mit Leidenschaft. Er ist finanziell wohl immer eher am Limit, investiert dennoch ein Maximum, um seine Weine laufend zu verbessern. Le Prieuré ist in einem Top-Zustand, von den Rebbergen bis zum Bijou von Weinkeller. Die Weine von Vray Croix de Gay werden immer noch auf Siaurac gekeltert. Dass er

das wegen staatlicher Vorschriften mittelfristig nicht mehr kann, weil künftig ein Pomerol auch in Pomerol gekeltert werden muss, ist hingegen ein grosses Problem für ihn. Er überlegt sich ernsthaft, den Wein eines Tages als «vin de table» abzufüllen. An den einfachsten Weg, das alles zu verkaufen und sich mit dem zweifellos riesigen Erlös ein angenehmes Leben zu gestalten, denkt er zu keinem Zeitpunkt. Um seine schwierige Situation noch besser zu verstehen, muss man noch wissen, dass seine Familie jahrzehntelang die gesamten Ernten an Moueix verkaufte, mit dem Nachteil, dass die Verkaufspreise praktisch vom Käufer diktiert wurden. Diese liessen aber keinerlei Investitionen in die Qualitätsverbesserung zu. So hat er denn ausgerechnet nach dem grossen Jahrgang 2005 den Sprung in die «Selbstständigkeit» gewagt. Er mobilisierte seine letzten finanziellen Ressourcen, engagierte einen berühmten Oenologen als technischen Berater und hat seither die Qualität in geradezu atemberaubender Art und Weise verbessert. Mit dem Ergebnis, dass Moueix den teureren Preis nicht mehr bezahlen will, und Goldschmidt sich neue Kunden suchen muss. Für uns ist das keine Frage, wir steigen da noch so gerne ein.