

Der Top-Bordeaux für jeden Tag.

Rotwein | Frankreich | Bordeaux | Bordeaux Supérieur



Le Grand Verdu, Bordeaux Supérieur AOC, Grande Réserve

2016
Grande Réserve
CHF 26.00
75cl
(OWC-6)

| | |
|--|---|
| | Frankreich |
| | Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet |
| | Franc |
| | 2023 bis 2040 |
| | 14 - 16°C |
| | 75cl (OWC-6) |
| | FRA.246658.2016.F6 |
| | ab Lager |

Bewertung

Gerstl



19 | 20

Infos zum Wein

Degustationsnotiz

Nachdem die Familie Le Grix de la Salle einige hochwertige Parzellen eines Nachbargutes dazu kaufen konnte, sind die Möglichkeiten für den «Grande Réserve» noch grösser geworden. Eigentlich ist es ein unglaublicher Luxus, den sie sich leisten. Ziel ist und bleibt es, eine kleine Menge eines ganz grossen Bordeaux zu erzeugen. Nur schon der Erntezeitpunkt deutet an, was das für eine fabelhafte Sache ist. Eine erste Merlotparzelle wurde bei sehr hohem Reifegrad am 11. Oktober geerntet. Auf der für diese Traubensorte idealen Parzelle erreichte der Cabernet Franc am 12. Oktober seine perfekte Reife und gleich am 13. der Cabernet Sauvignon am Kieselhang. Am 14. entschloss man sich, die Merlot parzelle vom Kalksteinfelsen zu ernten. Die Trauben waren kerngesund und reif, aber ganz am Anfang der perfekten Reife, man hätte ohne Risiko auch noch ein paar Tage zuwarten können. Aber man wollte dem Wein noch einen zusätzlichen Hauch Frische verleihen. Das Ungewöhnliche ist, dass es hier eine grandiose Parzelle für den Merlot gibt, wo man bei idealen Bedingungen die Trauben problemlos auch noch länger hängen lassen kann als die Cabernet. Der Duft des «Grande Réserve» ist betont floral und würzig, beeindruckt mit seiner noblen Ausstrahlung und kommt eindrücklich aus der Tiefe, schwarze Frucht, Leder, Tabak, Trüffel, eine superedle Duftwolke, strahlt auch Reife und Süsse aus. Wow, der ist sagenhaft elegant und raffiniert, ein Filigrantänzer der himmlischen Art. Das ist einer der saftigsten Weine von ganz Bordeaux, die Erträge sind etwas höher als in der Vergangenheit, fast 35 statt wie üblich nur 25 hl/ha. Weil die Trauben so perfekt ausgereift sind, steht ihm das richtig gut, hei, ist der Wein raffiniert, strahlend klar und präzise, die geniale Säurestruktur zieht ihn wunderbar in die Länge, was für ein himmlisches Trinkvergnügen! Das ist der bisher süffigste und charmanteste Le Grand Verdu, ich bin total begeistert.

Infos zum Produzenten

Das 87 Hektar grosse Weingut liegt 20 km östlich der Stadt Bordeaux zwischen den Regionen Graves und St. Emilion und besitzt beste Lagen mit verschiedenen Böden. Die Rebberge sind mit 60% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon und 15% Cabernet Franc bepflanzt. Das Weingut mit seinem monumentalen, 1579 erbauten Château, das seit 1974 unter Denkmalschutz steht, liegt in einer idyllischen Landschaft, weitab von Lärm und Hektik. Hier ist man irgendwie noch in einer heilen Welt, hier scheinen die Uhren

langsamer zu ticken. 4 Generationen der Familie Le Grix de la Salle leben hier. Philippe, der 90 jährige Urgrossvater und seine Frau die Gründer des Weingutes sind nach wie vor am Geschehen interessiert und freuen sich auch über Besucher, die sich für die Weine interessieren. Für die Weine verantwortlich sind heute Philippes Sohn Antoine sowie dessen Sohn Thomas. Thomas war einige Jahre Betriebsleiter auf Château Berliquet, bevor er vor 2 Jahren in den elterlichen Betrieb eingestiegen ist. Durch ihn habe ich das Château Le Grand Verdus kennen gelernt. Da gab es neben dem grandiosen Berliquet plötzlich noch einen Wein zu probieren, dessen Namen ich noch nie gehört hatte, der aber qualitativ auf Augenhöhe mit Berliquet war, eine ziemlich unglaubliche Geschichte. Wie kann so etwas möglich sein? Das musste ich selbstverständlich herausfinden, das war sofort klar. Die Lösung heisst «Grande Réserve»: Lediglich 3 Hektar alte Reben, die auf den allerbesten Parzellen des Weingutes stehen, wurden ausgewählt, um einen Wein zu erzeugen, der in jeder Hinsicht mit der gleichen Sorgfalt zubereitet wird wie die berühmtesten Weine von Bordeaux. Dies aber nicht mit dem Ziel, einen teuren Garagenwein zu erzeugen, sondern vor allem aus Freude an der Sache. Dieser Wein ist nicht nur der Stolz der Besitzerfamilie, sondern der ganzen Belegschaft, die mit Akribie und Hingabe an diesem Projekt arbeitet.