Château Croix de Labrie - Biodynamisch

Produzent	Château Croix de Labrie
Land/Gebiet	Frankreich/Bordeaux
Appellation	Saint-Émilion Grand Cru AOC
Jahrgang	2018
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Merlot (90%), Cabernet Sauvignon (7%), Cabernet Franc (3%)
Ausbau	18 Monate in neuen französischen Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	14.5%
Restzucker	1.6 g/l
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Optimaler Genuss	2024 bis 2036
Inhalt	75 cl
Produzierte Menge	8000 Flaschen
Bewertung	VertdeVin: 98–99/100 Jean-Marc Quarin: 97–98/100 James Suckling: 97/100 Thomas Boxberger: 95–97/100 Jeb Dunnuck: 96/100 Yves Beck: 96/100 Andreas Larsson: 95/100 Jeff Leve: 95/100 Parker: 94+/100

Aussergewöhnlich hohe Punkte werden diesem Wein beschert – aber ist dies auch wirklich gerechtfertigt? Um das zu prüfen, machen wir die Probe aufs Exempel und öffnen eine Flasche. Zur Info: Seit die neuen Eigentümer von Croix de Labrie das Weingut übernommen haben, konnte die Qualität massiv gesteigert werden. Dabei spielt vor allem die biologische und biodynamische Bewirtschaftung eine wesentliche Rolle, die schliesslich zur Zertifizierung im Jahr 2021 führte.

Der 2018er zeigt sich aktuell in einem schönen Stadium. Zum einen hat er eine beeindruckende Nase (dunkle Schokolade, Kirsche und etwas Zedernholz). Auf der Zunge verbinden sich Intensität und Eleganz, schwarze Frucht und feine mineralische Noten perfekt. Ob das für so hohe Punkte reicht? Wir finden schon – der Wein bietet jetzt schon ein grosses Trinkvergnügen und in ein paar Jahren bestimmt noch viel

mehr.