Château Croix de Labrie - Biodynamisch

Produzent	Château Croix de Labrie
Land/Gebiet	Frankreich/Bordeaux
Appellation	Saint-Émilion Grand Cru AOC
Jahrgang	2020
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Merlot (92%), Cabernet Franc (5%), Cabernet Sauvignon (3%)
Ausbau	18 Monate in neuen französischen Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	15.0%
Restzucker	0.4 g/l
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Optimaler Genuss	2026 bis 2040
Inhalt	75 cl
Produzierte Menge	14000 Flaschen
Bewertung	James Suckling: 98–99/100 VertdeVin: 98/100 Thomas Boxberger: 96–97/100 Jeb Dunnuck: 97+/100 Tom Mullen: 97+/100 Izak Litwar: 96–97/100 Jeff Leve: 96–97/100 Yves Beck: 95–96/100 Jean-Marc Quarin: 95/100

Lediglich 5,7 Hektar werden auf Château Croix de Labrie bewirtschaftet, die an die Weinberge von Pavie und Valandraud grenzen. Mit dem Kauf im Jahr 2012 durch Axelle und Pierre Courdurié wurde ein merklicher Qualitätssprung realisiert. Dabei spielte vor allem die biologische und biodynamische Bewirtschaftung eine wesentliche Rolle, die zur Zertifizierung im Jahr 2021 führte.

Mit dem Jahrgang 2020 haben die Châteaus im Saint-Émilion einen sensationellen Jahrgang im Keller. Und Axelle hat daraus – im modernen Stil – einen grossen Bordeaux gekeltert, der sich auch jung zu probieren lohnt. Ihr Grand Vin besticht durch eine ausdrucksstarke Nase mit Aromen von Blaubeeren, schwarzen Kirschen, Cassis und einer erfrischenden Note von Minze. Im Gaumen voller vibrierender

Frucht. Ein Schmeichler, der jetzt schon ein immenses Vergnügen bereitet.