«Chapelle de Labrie» 2021

Produzent	Château Croix de Labrie
Land/Gebiet	Frankreich/Bordeaux
Appellation	Saint-Émilion Grand Cru AOC
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Merlot (90%), Cabernet Franc (10%)
Anbau	Naturnah und nachhaltig
Ausbau	14 Monate in neuen französischen Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	13.5%
Restzucker	0.3 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Nein
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2033
Inhalt/Gebinde	75 cl / 6er Kt
Produzierte Menge	2000 Flaschen
Bewertung	James Suckling: 94/100
Preis CHF	58.00

Wenn einem das grosse Gewächs eines Château im Bordeaux zu teuer ist, empfiehlt sich öfters der Griff zum Zweitwein. Keinen Fehler macht man, wenn die Wahl auf den «Chapelle de Labrie» fällt. Im klassischen Jahrgang 2021 gelang dem Ehepaar Axelle und Pierre Courdurié ein finessenreicher Wein, der etwas eleganter daherkommt als die Jahre davor. Die Trauben für den «Chapelle de Labrie» stammen hauptsächlich aus einer Parzelle in Saint-Sulpice, die eine Ader aus blauem Ton durchzieht, der dem Wein Aromen von Lakritze und Menthol verleiht. Er punktet mit seiner seidigen Finesse, einer stattlichen Statur und köstlicher Frucht. So viel Fülle und Ausdruck ist in dieser Preisklasse in Saint-Émilion selten zu finden. In kulinarischer Hinsicht wäre ein Côte de Bœuf vom Grill die perfekte Begleitung.