



«Premium de Bruignac»

| | |
|-------------------|--|
| Produzent | Château Donjon de Bruignac |
| Land/Gebiet | Frankreich/Bordeaux |
| Jahrgang | 2021 |
| Produkt | Rotweine |
| Traubensorte(n) | Merlot (71%), Cabernet Franc (29%) |
| Ausbau | 12 Monate in französischen (30 % neuen) Barriques ausgebaut |
| Alkoholvolumen | 13.5% |
| Restzucker | 0.8 g/l |
| Trinktemperatur | 16 bis 18 Grad |
| Optimaler Genuss | jetzt bis 2030 |
| Inhalt | 75 cl |
| Produzierte Menge | 2660 Flaschen |
| Preis CHF | 22.00 |

Man kann es drehen, wie man will, 2021 war im Bordeaux ein schwieriger Jahrgang, da man Anfang April mit Frost konfrontiert war und Ende Juni der Mehltau die Ernte in fast allen Appellationen um mehr als die Hälfte reduzierte. Und durch das kalte und regnerische Wetter verzögerte sich auch noch die Reife um etwa drei Wochen. Im Endeffekt wurden nur diejenigen Winzer belohnt, die viel Zeit und Aufwand im Rebberg und im Keller betrieben. Als Beispiel könnte man den «Premium de Bruignac» nehmen – denn auch hier mussten die Besitzer rigoros selektionieren und füllten von ihrem Topwein mit Jahrgang 2021 weniger als die Hälfte der üblichen Menge von etwa 7000 Flaschen ab. Unsere Degustationsnotiz nach der Arrivage: Feine rotbeerige Nase mit Anklängen von Grafit. Im Gaumen sanft, mit dunkelbeeriger Frucht und einer ganz dezenten Pfeffernote. Fazit: Hier spielen nicht die Muskeln, sondern die Eleganz übernimmt die Führung.