VINOVERSUM

Seit 1994



Château Croix de Labrie 2022

Produzent Château Croix de Labrie Land/Gebiet Frankreich/Bordeaux

Appellation Saint-Émilion Grand Cru AOC

Produkt Rotweine

Traubensorte(n) Merlot (84%), Cabernet Sauvignon (10%), Cabernet

Franc (6%)

Anbau Bio zertifiziert

Ausbau 18 Monate in (70 % neuen)

französischen Barriques

ausgebaut

Alkoholvolumen 14.5% Restzucker 1.4 g/l

Allergenhinweise Enthält Sulfite

Vegan Nein

Trinktemperatur 16 bis 18 Grad
Optimaler Genuss 2027 bis 2041
Inhalt/Gebinde 75 cl / 6er OHK
Produzierte Menge 17500 Flaschen
Bewertung XL VINS: 99/100

James Suckling: 97–98/100 Jean-Marc Quarin: 97/100

Sommeliers International 97+/100

Jeb Dunnuck: 96–98/100 Colin Haye: 96–98/100 Jeff Leve: 95–97/100 Yves Beck: 95–97/100

Preis CHF 140.00

Bordeaux in Topform, so könnte man den 2022er-Jahrgang auf einen Nenner bringen, ist er doch mindestens auf dem gleichen Niveau von 2018, 2019 und 2020. Die extremen Wetterbedingungen haben komplexe und langlebige Weine hervorgebracht. Und dank dem grossen Engagement von Axelle Courdurie, die vom Rebschnitt bis zur Weinbereitung alles selber kontrolliert und vieles auch gleich selbst macht, ist sie mit ihrem Topwein in der ersten Reihe angekommen. Ihr Grand Vin betört mit seiner feinen Nase, die an Cassis, schwarze Kirschen und Minze erinnert. Im Gaumen beeindruckt das Fruchtextrakt, ohne süss zu wirken, und die Tannine sind so fein wie Samt. Wahrlich ein exzellenter Wein.

den Axelle in diesem grossen Jahrgang ablieferte.