6L Imperial Château Croix de Labrie - Biodynamisch

Produzent	Château Croix de Labrie
Land/Gebiet	Frankreich/Bordeaux
Appellation	Saint-Émilion Grand Cru AOC
Jahrgang	2019
Produkt	Grossflaschen Rot
Traubensorte(n)	Merlot (97%), Cabernet Sauvignon (3%)
Ausbau	18 Monate in neuen französischen Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	14.5%
Restzucker	1.7 g/l
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Optimaler Genuss	2026 bis 2042
Inhalt	6 ltr
Bewertung	XL VINS - Millésime 2019: 98+/100 James Suckling: 97–98/100 VertdeVin: 96–97/100 Thomas Boxberger: 95–97/100 Jean-Marc Quarin: 96/100 Jeb Dunnuck: 95–97/100 Falstaff: 96/100 Jeff Leve: 95–97/100 Schweizerische Weinzeitung: 19/20 Yves Beck: 94–95/100 Parker: 93–95+/100 Neal Martin «Vinous»: 92–94/100
Preis CHF	1'270.00

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 schliesslich zur Zertifizierung im Jahr 2021 führte.

Der erste Eindruck von ihrem Top-Wein ist überwältigend: dunkle, fast schwarze Farbe, Duft von schwarzen Kirschen, Eukalyptus plus ein Hauch Zimt. Im Gaumen wieder Kirsche, dazu Johannisbeeren und Cassis, untermalt mit einer erfrischenden Note von Minze. Ultrazart zeigt sich das seidige Tannin, und im Nachhall betört die kirschige Fruchtsüsse. Ein

immenses Vergnügen für die Zunge. Den Wein im Keller zu haben, ist aber auch ein gutes Gefühl.