VINOVERSUM

Seit 1994



«Les Hauts de Croix de Labrie»

Produzent Château Croix de Labrie Land/Gebiet Frankreich/Bordeaux

Appellation Saint-Émilion Grand Cru AOC

Jahrgang 2020 Produkt Rotweine

Traubensorte(n) Merlot (85%), Cabernet Franc (15%)

Ausbau 14 Monate in neuen (50 %) und einjährigen Barriques

ausgebaut

Alkoholvolumen 13.5% Restzucker 0.3 g/l

Trinktemperatur 16 bis 18 Grad Optimaler Genuss jetzt bis 2030

Inhalt 75 cl

Produzierte Menge 9000 Flaschen

Preis CHF 33.00

Zahlreiche Bordeaux-Châteaux füllen neben dem «Grand Vin» einen Zweit- und manchmal sogar einen Drittwein ab. Dafür werden meistens Trauben von jüngeren Rebstöcken verwendet, vielfach werden auch die etwas «schwächeren» Fässer des Grand Vin miteinbezogen. Vor allem in sehr guten Jahren ist das in preislicher Hinsicht eine attraktive Alternative, wie uns Axelle und Pierre Courdurié mit dem «Les Hauts de Croix de Labrie» eindrücklich beweisen. Für ihren Drittwein verwenden sie vorwiegend Trauben aus ihren noch jüngeren Parzellen nahe Libourne. Hier sind die Böden etwas leichter, mit sandigem und mit Steinen versetztem Unterboden. Daraus entstand ein Wein, der sich sehen und vor allem trinken lässt: dicht gewoben, mit straffem Tannin und reich an Aromen – ein Grand Cru in Sichtweite der grösseren Gewächse von Saint-Émilion.