Château Croix de Labrie - Bio zertifiziert

Produzent	Château Croix de Labrie
Land/Gebiet	Frankreich/Bordeaux
Appellation	Saint-Émilion Grand Cru AOC
Jahrgang	2021
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Merlot (90%), Cabernet Franc (5%), Cabernet Sauvignon (5%)
Ausbau	18 Monate in neuen französischen Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	14.0%
Restzucker	1.6 g/l
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Optimaler Genuss	2026 bis 2040
Inhalt	75 cl
Produzierte Menge	14000 Flaschen
Bewertung	Paolo Basso: 98/100 XL VINS: 96–97/100 Bernard Burstchy: 96–97/100 James Suckling: 95–96/100 Colin Haye: 95–97/100 VertdeVin: 95–96/100 Yves Beck: 94–96/100 Terre de Vins: 95/100 Jeff Leve: 93–95/100 Jean-Marc Quarin: 94/100 Jeb Dunnuck: 92–94/100 Jane Anson: 93/100 Neal Martin: 91–93/100 Parker: 90–92/100

Selten wurde unter den Kritikern ein Jahrgang so kontrovers diskutiert – nach drei warmen Jahren 2018, 2019 und 2020 folgte ein Jahr mit Frost, Regen und einem durchwachsenen Sommer. Aber dennoch gab es sehr gute bis herausragende Weine und einige sogar nahe dem Niveau der gigantischen Vorjahre. Eine interessante Beurteilung zum Bordeaux-Jahrgang 2021 haben wir vom Weinkritiker Antonio Galloni gelesen: –Fast könnte man sagen, dass der Jahrgang 2021 einen Schritt zurück in den Klassizismus darstellt. Verbinden doch die besten Weine eine auffällige Kombination von einer – fast schon vergessenen – Old-School-Klassik mit

einer neuzeitlichen Präzision.» Nicht ganz so klassisch zeigt sich der Grand Vin von Château Croix de Labrie, der wie bei den Jahrgängen davor mit seiner Eleganz und immensen Frucht beeindruckt. Die Cuvée besteht aus 90 % Merlot und jeweils 5 % Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon. Der Ausbau erfolgte fast gänzlich in neuen Barriques. Daraus machten Axel und Pierre Courdurié einen überaus edlen Wein, der uns zum Staunen bringt.