Magnum Château Croix de Labrie 2022

Produzent	Château Croix de Labrie
Land/Gebiet	Frankreich/Bordeaux
Appellation	Saint-Émilion Grand Cru AOC
Produkt	Grossflaschen Rot
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 2042
Inhalt/Gebinde	1.5 ltr / 1er OHK
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

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.