«Les Hauts de Croix de Labrie» 2022

Produzent	Château Croix de Labrie
Land/Gebiet	Frankreich/Bordeaux
Appellation	Saint-Émilion Grand Cru AOC
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Merlot (85%), Cabernet Franc (15%)
Anbau	Naturnah und nachhaltig
Ausbau	14 Monate in zur Hälfte neuen und einjährigen Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	14.5%
Restzucker	0.8 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Nein
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2032
Inhalt/Gebinde	75 cl / 6er Kt
Produzierte Menge	9500 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.