



Château Croix de Labrie

Grand Cru AOC, St-Emilion AOC

DER Shootingstar aus St.-Emilion mit 98-99 by Suckling

Beschreibung:

Klitzekleine Produktion, Miteigentümerin Axelle Cordurie ist Chefin in Weinberg und Keller, alles folgt hier biodynamischen Grundsätzen. Die Reben stehen in Dichtpflanzung auf Lehm- und Kalkböden, nur Handarbeit von der Pflege bis zur Lese, einzig unterstützt von Pferden. Mehrere Lesedurchgänge, anschliessend wird manuell und optometrisch sortiert – hier steht die Perfektion im Vordergrund. Der Stil ist immer sehr poliert, äusserst geschmeidig, Fruchtsüsse und superfeine Tannine, das macht auch jung schon Spass – und gehört in Saint-Emilions oberste Liga!

Degustationsnotiz:

Das schwärzestes Purpur des Tages mit undurchsichtiger Mitte und zartem lila Rand. Vielschichtiges, sehr subtiles Bouquet mit reifen schwarzen Kirschen, edler Cassiawürze und Zwetschgenröster. Im zweiten Ansatz verführerisches Veilchenparfüm, exotische Hölzer und parfümierter Pfeifentabak. Am konzentrierten Gaumen mit seidiger Textur, fein mehlig ausladende Extraktfülle, engmaschiges Tanninkorsett und perfekt definierter Körper. Im energiegeladenen Finale blaue und schwarze Beeren, dunkle Mineralik und erhabene Adstrigenz. Kann noch zulegen!

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de boeuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: St-Emilion & Satellites

Produzent: St-Emilion AOC

Alkoholgehalt: 15.0%

Trinkreife: 2029–2046

Rebsorte(n): 92% Merlot, 5% Cabernet Franc, 3% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0283620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Croix de Labrie

Grand Cru AOC
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 98/100, Jeb Dunnock 97+/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	92% Merlot, 5% Cabernet Franc, 3% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	2029-2046
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.