



Clos Fourtet

1er Grand Cru Classé "B", St-Emilion AOC

Für mich der beste Clos Fourtet, den ich je degustiert habe

Beschreibung:

Seit die Familie Cuvelier im Jahr 2002 hier die Regie übernommen hat, gehört Clos Fourtet wieder zu den ersten Adressen Saint-Émilion. Die Reben stehen auf dem begehrten Kalksteinplateau in Nord-West-Ausrichtung, das ist bei den hohen Temperaturen aktuell ein Vorteil, den sie unter Leitung des berühmten Önologen Stéphane Derenoncourt auszuspielen wissen. Den Holzausbau, maximal 50 % neue Fässer, haben sie super im Griff – der Stil der vom Merlot dominierten Weine ist reif und opulent, aber auch gekennzeichnet von einer schönen kühlen Grundierung. Typisch granatrote Farbe, im Duft sehr präsente Pflaumenaromen, am Gaumen dunkle Beeren, satte Kirsche, Zimt und Nelke, Tannine spürbar, aber sehr reif, sehr mundfüllend, viel Druck am Gaumen, der von Frische und Säure gut gebändigt wird, braucht noch Zeit, wird sich aber zu einem köstlichen Saint-Émilion der Oberklasse entwickeln – und hat in jedem Fall reichlich Potenzial für ein langes Weinleben.

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpurgranat mit violetter Rand. Dicht verwobenes würziges Bouquet mit Rosmarin und Thymian. Im zweiten Ansatz kommen schwarze Johannisbeeren und dunkle Kirschen zum Vorschein, alles sehr erhaben. Am fülligen Gaumen mit reifem Extrakt und einer perfekt stützenden Frische, der Wein erhält dadurch eine unglaubliche Finesse. Im gebündelten, fein aromatischen Finale frische Alpenheidelbeeren, Brombeerdrops und dunkle, tiefschürfende Mineralik. Schliesst heuer in die Spitzengruppe in St.-Émilion auf!

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

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-Émilion & Satellites

Produzent: St-Émilion AOC

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: 2028–2050

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0471718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos Fourtet

1er Grand Cru Classé "B"
St-Emilion AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Jeb Dunnuck 97/100, Antonio Galloni 94-97/100, James Suckling 96/100, Neal Martin 95/100, Parker 95-97/100, WeinWisser 19/20, Score 19/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Trinkreife:	2028-2050
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.