













Château Durfort-Vivens

2020 2ème Cru Classé en 1855, Margaux AOC
75cl (6er-Holzkiste)

Degustationsnotiz

Pirmin Bilger: Die Margaux-Weine haben im Jahrgang 2020 einen ganz besonderen Glanz, eine grossartige Noblesse und eine unvergleichliche Eleganz, die uns eine Gänsehaut auf den Rücken zaubern. Der Durfort Vivens zeigt sich einerseits mit warmer, reifer Fruchtaromatik und andererseits mit würziger, mineralisch kühler Ausprägung. Das wirkt alles so wunderschön tänzerisch leicht, und doch steckt eine Urkraft in diesem Wein. Tiefe, dunkle, schwarze Frucht verbindet sich mit noblen Kräutern, Minze, Pfeffer, Graphit und einem Hauch von Röstaromen. Die Energie kommt auch am Gaumen voll zur Geltung mit saftiger Säure und einer gewaltigen aromatischen Wucht. Dass dieser Wein dennoch so leicht und beschwingt über den Gaumen fließt, ist unglaublich. Die Tannine sind so seidig fein, dass man sie kaum wahrnimmt. Welch delikate Harmonie und Balance in diesem Wein! Dann besticht er auch noch mit atemberaubender Länge, die würzig und zart mineralisch endet. Ein grandioser Margaux.

-  **Typ:** Rotwein
-  **Land:** Frankreich
-  **Region:** Bordeaux
-  **Genussreife:** ab 2028
-  **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C
-  **Traubensorten:** Cabernet Sauvignon, Merlot
-  **Robert Parker:** 95+
-  **Wine Spectator :** 96
-  **Weinwisser:** 96
-  **Vino Vario:** 19+