



Château Léognan

2020 Pessac-Léognan AOC
300cl (1er-Holzklasse)

Degustationsnotiz

Pirmin Bilger: Die Weine aus Pessac-Léognan gefallen mir in diesem Jahr besonders gut. Es scheint, als hätten sie eine zusätzliche Dimension. Denn auch der Château Léognan fasziniert nicht nur mit viel reifer Frucht und sinnlicher, kühlwürziger Kräutraromatik, sondern auch mit unglaublichem Tiefgang. Der Wein strahlt sehr viel Klasse und Charakter aus, er gibt sehr viel von seinem Terroir preis. Schwarze Kirsche, Brombeere, Holunder, etwas Cassis, feine rotbeerige Aromen, Trüffel, Tabak und ein Schwall aus Kräutern. Diese Vielfalt und Dichte im Bouquet wird von einer einnehmenden Frische gestützt. Die Wucht an Aromen kommt auch beim Auftakt unglaublich beeindruckend zur Geltung. Das ist ein wahres Feuerwerk der sinnlichen Art. Nochmals viel schwarze Frucht, dank der Säure von delikater Saftigkeit und Frische geprägt. Der cremige, feine Fluss kommt von den seidigen Tanninen. Das ist die perfekte Balance. Nebst seiner Tiefe und Komplexität zeigt er auch noch ein langes, würziges Finale mit zart salzigen Noten. Auch im 2020 ein grosser Wein.


 **Typ:** Rotwein

 **Land:** Frankreich

 **Region:** Bordeaux

 **Genussreife:** ab 2028

 **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C

 **Traubensorten:** 70% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot

 **Vino Vario:** 19