



Château Robin

2020 Côtes de Castillon AOC
75cl (6er-Holzbox)

CHF 22.00

Degustationsnotiz

Pirmin Bilger: Schon im Duft erkennt man den Fortschritt und die Weiterentwicklung auf dem von den Thienpont-Brüdern Jan und Florian gekauften Weingut. Der Robin 2020 strahlt einen faszinierenden Tiefgang aus, geprägt von reifer, schwarzer Frucht und noblen Kräutern. Eine wundervolle Eleganz strahlt aus diesem Wein, der total auf Feinheit gebaut ist. Schwarze Kirsche, Brombeere und Holunder, dazu zarte rotbeerige Aromen. Ätherisch kühle Minze und tänzerische florale Aromen geben ihm zusätzliche Komplexität. Saftiger und delikater frischer Auftakt am Gaumen. Trotz seiner reifen Aromatik wirkt der Wein verspielt und tänzerisch. Unterstützt von einer guten Extraktsüsse bietet er eine gute Länge, die von der schwarzfruchtigen auf die rotfruchtige Seite wechselt und im Abgang immer würziger und mineralischer wirkt. Am Schluss zeigen sich noch zart salzige Aromen. Der Robin 2020 knüpft nahtlos an den genialen 2019er an. Heiner Lobenberg: Ein Wein mit Anspruch, aber dennoch ein Top-Einstieg in Castillon. Etwas anders in der Stilistik als der extrem polierte, schicke und pikante 2019er. 2020 ist etwas klassischer. Aber nicht hinter 2019 zurückbleibend für meinen Geschmack.

 **Typ:** Rotwein


 **Land:** Frankreich

 **Region:** Bordeaux

 **Genussreife:** ab 2025

 **Alkoholgehalt:** 14% Vol.

 **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C

 **Traubensorten:** 65%
Merlot, 25% Cabernet Franc, 5%
Cabernet Sauvignon, 5% Malbec

 **Vino Vario:** 18+