



Clos Hédoné

2020 St-Emilion AOC
75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Gegenüber dem 2019er wirkt der 2020er zumindest farblich sogar noch etwas dichter. Im Duft zeigt sich der unvergleichliche 2020er-Charme, der schon heute sehr zugänglich und einladend wirkt. Viel dunkle Kirschenfrucht mit etwas Brombeere und Heidelbeere. Ein Bouquet, das einen sofort in seinen Bann zieht. Auch am Gaumen wirkt der Clos Hédoné äusserst charmant mit einer verführerischen Cremigkeit, die ihn sehr nobel erscheinen lässt. Frucht und Säure stehen in idealer Balance und machen sofort Lust auf den zweiten Schluck. Die Aromatik ist zwar dicht und geballt, dennoch wirkt der Wein nicht opulent und zeigt eine wunderschöne Eleganz. Im Abgang spielt er nochmals seine ganze Genialität aus Frucht, Würze und Terroirnoten aus. Verführerisch gut. (pb)

 **Typ:** Rotwein

 **Land:** Frankreich

 **Region:** Bordeaux

 **Genussreife:** Jetzt

 **Alkoholgehalt:** 14% Vol.

 **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C

 **Traubensorten:** 78%
Merlot, 22% Cabernet Franc

 **Vino Vario:** 19+