



Château Coutet

2021 St-Emilion AOC
37.5cl (12er-Holzbox)

Degustationsnotiz

Bei einer Blindverkostung der französischen Weinzeitschrift «La Revue du Vin France» mit renommierten Fachpersonen schnitt Château Coutet hervorragend ab und schlug viele grosse Namen. Seit unserem ersten Besuch auf Château Coutet haben wir uns in diese Weine verliebt und waren von Anfang an von der genialen Qualität und dem enormen Potenzial überzeugt. Herrliche Komplexität in der Nase. Obwohl der Duft total auf Finesse und Eleganz gebaut ist, überzeugt er mit einer unwiderstehlichen, tiefgründigen und sinnlichen Aromatik und strahlendem Charme. Schwarze Kirsche, Sauerkirsche, Johannisbeere und Himbeere verbinden sich mit noblen Kräuteraromen und herrlichen floralen Nuancen. Der raffinierte und klassische Jahrgang 2021 verleiht dem Coutet noch zusätzliche Strahlkraft und passt perfekt zu dieser Weinstilistik. Auch am Gaumen unglaublich zart und gleichzeitig hocharomatisch. Köstliche Extraktösse im Auftakt bringt die perfekt gereifte Frucht zum Ausdruck. Was für eine geniale, raffinierte Säure, die dem Wein eine unglaubliche Energie gibt. Jetzt spürt man die Kraft und das Potenzial, die in diesem Wein stecken. Wie ein Feuerwerk versprüht er seine ganze Aromenpalette am Gaumen. Auch das Tanningerüst widerspiegelt die Kraft in diesem Wein. Die Länge macht mich sprachlos, dieser Wein ist mindestens auf dem Niveau seiner Vorgänger. Würziges, zart pfeffriges Finale mit einem Hauch Röstaromen. Ein aussergewöhnlicher Wein von exzellenter Qualität, anders als alle anderen und von einem anderen Stern. Man muss sich Zeit lassen, um ihn zu geniessen und seine ganze Persönlichkeit zu ergründen. (pb)


 **Typ:** Rotwein

 **Land:** Frankreich

 **Region:** Bordeaux

 **Genussreife:** ab 2028

 **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C

 **Traubensorten:** 60% Merlot, 30% Cabernet Franc, 5% Malbec, 5% Cabernet Sauvignon

 **Vino Vario:** 19+