













Château Ducru-Beaucaillou

2021 2ème Cru Classé en 1855, St-Julien AOC
150cl (3er-Holzkruste)

Degustationsnotiz

Rund 50% Ernteausfall. Aber Ducru betrieb einen enormen Arbeitsaufwand, um krankheitsbefallende Blätter und minderwertige Trauben auszusortieren. Es waren ständig 35 Mitarbeitende in den Reben beschäftigt. Auch auf Ducru-Beaucaillou ist man der Meinung, dass man mit dem Jahrgang 2021 wieder zurück in den 80er-Jahren ist, das aber mit dem Know-how und den technischen Möglichkeiten von heute. Sehr konzentriertes Bouquet mit viel schwarzer Frucht nach Cassis, Brombeere, Heidelbeere und Holunder, dazu rotbeerige Aromen von Johannisbeere. Ein Hauch von Rauch, Zedernholz und Veilchen. Aus der Tiefe kommt die graphitartige Mineralität. Erstaunlich komplex, mit unbeschreiblich eleganter Strahlkraft. Man würde nun einen dichten und eher schweren Wein am Gaumen erwarten – aber weit gefehlt. Das ist die pure Frische und so etwas von leicht und elegant am Gaumen! Gleichzeitig ist auch die Komplexität äusserst gewaltig und beeindruckend. Das lange Finale ist nochmals ein wahrer Steigerungslauf. Ein aromatischer Kraftprotz, der in eine unbeschreibliche strukturelle Eleganz eingebettet ist. (pb)

-  **Typ:** Rotwein
-  **Land:** Frankreich
-  **Region:** Bordeaux
-  **Genussreife:** ab 2028
-  **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C
-  **Traubensorten:** 98% Cabernet Sauvignon, 2% Merlot
-  **Robert Parker:** 94-96
-  **Wine Spectator :** 96-97
-  **Weinwisser:** 98
-  **Vino Vario:** 20