



Château Le Grand Verdus

2018 Bordeaux Supérieur AOC

Grande Réserve rouge

150cl (3er-Holzkiste)

Degustationsnotiz

Zum ersten Mal fand die malolaktische Gärung nicht in den Barriques, sondern in Zement-Cuves statt. Man wollte nicht, dass die Finesse der perfekt gereiften Frucht verloren geht. Pirmin Bilger: So sinnlich habe ich den Le Grand Verdus Grande Réserve noch nie erlebt. Herrlicher Duft nach Kirsche, Brombeere und Holunder. Reife und Wärme ausstrahlendes Bouquet. Verführerisch tiefgründig mit zart kühlen, würzigen Aromen. Am Gaumen saftig frischer Kirschengeschmack, mit viel Würze unterlegt. Die Tanninstruktur ist so unglaublich fein, dass dieser cremig weiche Trinkfluss entsteht. Der Wein ist enorm trinkfreudig, gleichzeitig zeigt er sich aber auch komplex mit vielen Raffinessen. Ich kann mich nicht erinnern, den Grande Réserve so genial verkostet zu haben. Max Gerstl: Das Potenzial dieser Weine bestätigen auch die Jahrgänge, die wir anschliessend zum Nachtessen geniessen. Der 2003er präsentiert sich in Hochform, immer noch jugendlich frisch und alles andere als breit oder überreif, wie man es von diesem schwierigen, heissen Jahrgang erwarten könnte, diese Klasse erreicht so mancher Bordeaux mit grossem Namen nicht. Auch 2006 war kein einfacher Jahrgang - umso mehr haben wir über den genialen Grand Verdus gestaunt. Und der 2010 ist schlicht ein Gigant, ein monumentales Kraftbündel, aber elegant und leichtfüssig, nicht ganz so raffiniert wie der 2018er, aber ein grosser Bordeaux mit enormem Potenzial.

 **Typ:** Rotwein

 **Land:** Frankreich

 **Region:** Bordeaux

 **Genussreife:** ab 2026

 **Trinktemperatur:** 14°C - 16°C

 **Traubensorten:** 54%
Merlot, 27% Cabernet Franc, 19%
Cabernet Sauvignon

 **Vino Vario:** 19