



Château Coutet

2018 Grand Cru, St-Emilion AOC
Les Demoiselles «Cuvée Emeri»
75cl (1er-Holzkruste)

CHF 108.00 statt CHF 120.00

Degustationsnotiz

Leider gibt es wegen der erheblichen Mehltau-Probleme keinen «normalen» Château Coutet 2018. Auch vom «Cuvée Demoiselles» wurden nur gerade 4000 Flaschen produziert. 70 Leute ernten hier Beere um Beere, die Rappe bleibt am Stock hängen. Max Gerstl: Der Duft hat etwas Unvergleichliches, alles ist superzart, da sind unzählige Raffinessen, alles ist irgendwie nur angetönt, nichts ist greifbar. Es gibt eine unbeschreibliche Vielfalt, aber es will mir nicht gelingen, einzelne markante Aromen zu ergründen. Sicher ist Frucht dabei, aber ist sie eher rot- oder schwarzbeerig? Und ebenso sicher sind da viel mehr Terroirkomponenten als Fruchtaromen. Am Gaumen geht es mir ähnlich, da ist eine unglaubliche Vielfalt von Aromen versammelt, aber nichts ist so markant, dass man es speziell erwähnen müsste. Es ist einfach ein zutiefst berührendes Weinerlebnis, obwohl nichts daran spektakulär ist. Es gibt einfach nichts, womit man diesen Wein vergleichen kann. Und niemand kann sagen, wohin der Wein geht, nur mein Bauchgefühl sagt mir, dass er einer ganz grossen Zukunft entgegenschlummert. Auch meine Bewertung ist zu 100% Bauchgefühl. Pirmin Bilger: Das ist so pur, so unwiderstehlich lecker - ein Bordeaux, wie es ihn nur auf Château Coutet gibt. Ich ringe nach den richtigen Worten, um dem Wein gerecht zu werden, aber man muss es erlebt haben. Da sind Spannung und Kraft, gleichzeitig aber auch Geschmeidigkeit und Eleganz. Der Wein ist nie laut und doch ist er ein Feuerwerk der Natur. Im Finale kommt eine salzige Mineralität zum Vorschein, die zusammen mit den vielen Kräutern pures, echtes, unverfälschtes, einzigartiges Terroir zur Geltung bringt. Ein Wunder der Natur.

-  **Typ:** Rotwein
-  **Land:** Frankreich
-  **Region:** Bordeaux
-  **Genussreife:** ab 2035
-  **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C
-  **Traubensorten:** 50% Cabernet Franc, 50% Merlot
-  **Vino Vario:** 20