



Château Quintus

2019 Grand Cru Classé, St-Emilion AOC
75cl (6er-Holzcrate)

Degustationsnotiz

Pirmin Bilger: Unglaublich würzige und tiefgründige Nase mit kühlem, schon fast ätherischem Ausdruck. Kirsche, Brombeere und Cassis in Verbindung mit noblen Kräutern und einem Hauch von floralen Aromen. Dichte Aromatik am Gaumen mit geballter schwarzer und saftiger roter Frucht. Der Quintus wirkt trotz seiner hochreifen delikaten Aromen faszinierend frisch und leichtfüssig. Dabei ist er keineswegs ein Leichtgewicht, sondern eher ein Kraftprotz im Ballettkleid. Superzart und elegant auch die Tannine, sie lassen den Quintus sehr zart und fein dahinfließen. Gute Länge mit würzigem Finale und schönen Röstaromen. Der beste und ausgeglichene Quintus aller Zeiten.

 **Typ:** Rotwein

 **Land:** Frankreich

 **Region:** Bordeaux

 **Genussreife:** ab 2028

 **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C

 **Traubensorten:** 55.4 %
Merlot, 44.6% Cabernet Franc

 **Wine Spectator :** 95

 **Vino Vario:** 19