



## Château Deyrem Valentin

2022 Cru Bourgeois Supérieur, Margaux AOC  
75cl (6er-Holzbox)

### Degustationsnotiz

Das ist eine ganz raffinierte Margaux-Nase mit unglaublich viel Terroir. In diesem Jahr vermischt sich dies wunderschön mit einer Fülle aus schwarzer Frucht von Kirsche, Brombeere, Lakritze, Sauerkirsche, Blaubeere und viel Trüffel, Graphit und würzigen Aromen. Dieser Deyrem Valentin strahlt einen unglaublichen Tiefgang und eine Sinnlichkeit aus, wie ich sie hier noch nie erlebt habe. Das ist ganz grosser Margaux-Genuss, dem es aber nicht an Eleganz und Feinheit fehlt. Es ist eine knisternde Mischung aus toller Reife und kühl-frischem Tiefgang. Dichter, fruchtiger Auftakt mit köstlicher Extraktsüsse und einem Schwall aus feingliedriger Aromatik. Man braucht einige Zeit, bis man alle Aromen erfassen kann. Die Balance passt genial, da die Säure der perfekte Gegenspieler ist. Sehr cremiger und weicher, gleichzeitig saftiger Trinkfluss, der so richtig Lust auf diesen Wein macht. Herrliche Röstaromen von Kaffee und Schokolade im Finale mit zarten, würzigen Nuancen. Der beste Deyrem Valentin aller Zeiten. (pb)Extrem zarter, aber richtig berührender Duft, das raffinierte Fruchtbündel ist unterlegt mit ganz viel edlen Terroirnoten. Feine florale Noten und zarte Gewürznoten komplettieren das edle Duftbild, das ist der Duft eines grossen Margaux. Das ist eine himmlische Delikatesse, ein zartes Pflänzchen, unglaublich aromatisch, herrlich saftig, edle Rasse. Alles wirkt so wunderbar kühl und erfrischend, köstlich süss auch, das ist eine zutiefst berührende Weinschönheit. Das ist auch wieder so ein 2022er, der schon jung wunderbar zu geniessen sein wird. (mg)

-  **Typ:** Rotwein
-  **Land:** Frankreich
-  **Region:** Bordeaux
-  **Genussreife:** ab 2028
-  **Alkoholgehalt:** 14.5% Vol.
-  **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C
-  **Traubensorten:** 56% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 2% Petit Verdot
-  **Wine Spectator :** 93-94
-  **Vino Vario:** 19