



Château Domeyne

2022 St-Estèphe AOC

75cl (6er-Holzcrate)

CHF 20.90 statt CHF 23.50

Degustationsnotiz

Vincent Ginestet hat das Familienweingut Château Domeyne von Claire übernommen, 2018 war sein erster Jahrgang. Die 9 ha liegen zwischen Phélan Ségur und Calon Ségur. Vom Jahrgang 2022 wurden nur gerade 9000 Flaschen produziert (Durchschnitts-Produktion 20'000 Flaschen). Hier kommt das Terroir (im Untergrund Kalkstein, darüber Lehm und Kies) mit reizvollen Graphitnoten sehr schön zur Geltung. Das gibt dem Wein eine kühle, aber auch ausdrucksstarke Aromatik. Rot- und schwarzbeerige Frucht, gepaart mit herrlichen floralen Aromen. Kirschenfrucht, Sauerkirsche, Brombeere, Lakritze, Johannisbeere, Himbeere und Erdbeere. Ein äusserst vielfältiges und delikates Bouquet. Aber auch tiefgründige Frische und kühle würzige Aromen verleihen dem Wein zusätzliche Komplexität. Der Auftakt im Gaumen mit wunderbarem Fruchtschwall ist unheimlich saftig und druckvoll. Das ist einfach nur köstlich, was hier im Mund abgeht. Die Balance ist auf den Punkt perfekt und der Wein scheint dahinzuschweben. Die köstliche Extraktsüsse verstärkt diesen unwiderstehlichen Fruchtgeschmack noch. Sehr gute Länge und ein nobles Finale mit zarten, würzigen Aromen. Ein ausgesprochen nobler, aber auch trinkiger St-Estèphe. (pb) Fruchtbetonter Duft, raffiniert floral, strahlt Wärme aus, wirkt aber auch schön kühl, ein ganz feines, sehr edles, finessenreiches Parfüm. Wunderbar sanfter Gaumen, hier ist - noch mehr als im Duft - die Kühle im Vordergrund, der Wein schmeckt unfassbar gut, das ist mit Abstand der beste Domeyne, den ich kenne. Er zeigt sich beschwingt leichtfüssig, strotzt vor köstlichen Aromen, die Süssekomponente ist sagenhaft raffiniert. Mich erinnert der Wein ganz stark an Calon Ségur, das ist genau so ein Finessenwein, superdelikat, sagenhaft raffiniert, den muss man ganz klar bei den grossen St-Estèphe ansiedeln. (mg)


 **Typ:** Rotwein

 **Land:** Frankreich

 **Region:** Bordeaux

 **Genussreife:** ab 2028

 **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C

 **Traubensorten:** 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot

 **Wine Spectator :** 93-94

 **Vino Vario:** 19