



## Château Léognan

2014 Pessac-Léognan AOC  
75cl (6er-Holzcrate)

### Degustationsnotiz

Die kühle Ausstrahlung eines 2014ers ist immer etwas Besonderes; vorausgesetzt, es ist reifes Traubengut im Spiel, das auch Süsse und Fülle ausstrahlt, so wie es hier der Fall ist. Charme, Süsse, Tiefgang und Komplexität sind hier genauso vorhanden wie beim erstaunlichen 2013er, im Gegensatz zu letzterem wirkt dieser hier noch etwas jugendlich wild, 2–3 weitere Jahre Flaschenreife werden ihm guttun. Die Frischearomen sind von Minze begleitet, was den hohen Reifegrad der Trauben beweist, ganz viel Kräuter und Gewürze bis hin zu einem Hauch Teer sind mit im Spiel. Am Gaumen begeistert die verspielte Leichtigkeit, der Wein tänzelt, er streicht wie eine Feder über die Zunge. Von der Struktur her könnte es ein Burgunder sein, mit lediglich dezent festeren Tanninen. Das ist einfach unkomplizierter Trinkgenuss – schon jetzt und sicher noch mehr in 2–3 Jahren, wenn er seine ungestüme Jugendlichkeit ganz abgelegt hat. (mg)

-  **Typ:** Rotwein
-  **Land:** Frankreich
-  **Region:** Bordeaux
-  **Genussreife:** 2026 - 2035
-  **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C
-  **Traubensorten:** Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
-  **Vino Vario:** 18