



2015

Château Cormeil-Figeac St. Emilion Grand Cru

Château Cormeil-Figeac

Bordeaux für Kenner. Also nicht dicke Überreife, die viele Punkte bekommt, sondern delikat alter Stil, wofür ja schon das Etikett steht. Bordeaux also, der bei den einschlägigen Bewertern hinten runterfällt, weil er so schmeckt, wie Bordeaux vor 1995 geschmeckt hat: Delikat und frisch, nicht leicht, aber auch nicht schwer, vor allem aber spürbar authentisch in einer natürlichen Ausstrahlung, die von sensibler Extraktion ebenso lebt, wie von der Kunst, nicht mehr sein zu wollen, als die Natur in diesem Jahrgang der Extreme geliefert hat.

Biologisch zertifiziert im Weinberg, im Keller an überlieferte Traditionen anknüpfend, arbeiten Schwester Coraline und Bruder Victor Moreaud Hand in Hand, um den Weinen ihrer drei Châteaux in Familienbesitz die Zukunft zu sichern. Wie viele andere junge, die in die elterlichen Betriebe in Bordeaux zurückgekehrt sind, setzen auch sie dabei auf Eigenständigkeit und Persönlichkeit in Stil und Charakter. Also steht hier echter St. Emilion im Glas. Ein Grand Cru mit dem typisch metallischen Nachgeschmack, der Merlot auf den sandig eisenhaltigen Lehm-Böden an der Grenze zu Pomerol nunmal charakterisiert. Das Lesegut war von phantastischer Qualität. Rosenduftig und veilchenintensiv grüßen 25% Cabernet Franc aus dem Glas. Feines Spiel auf der Zunge in authentisch unmanipulierten, lebendigen Gerbstoffen. Wohltuend echt in Anspruch und Wirkung. Schon erstaunlich zugänglich, dürfte der Jahrgang aber beständiger reifen, als man ihm heute zutraut. Also bitte dekantieren. Wer einen inspirierend traditionellen St. Emilion erleben will, wird mit dieser handwerklich überzeugenden Zeitmaschine seine Freude haben.

Alkohol: 13,8 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2026
Restzucker: 0,3 g/l
Anbau: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Aus Umstellung,
zertifiziert ab Jahrgang 2017 | Minimal
geschwefelt
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManuVin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,65

0,75l

25,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

FBO15956



www.weinhalle.de