

12er-Set Saint-Émilion Grand Cru 2018 Château La Fleur Cravignac

Um in der renommierten Appellation Saint-Émilion Grand Cru einen solchen Best Buy aufzutreiben, benötigt es viel Zeit und auch ein Quäntchen Glück. Doch genau dieses war uns hold und im Set ist der Preis nahezu unschlagbar.



Weintyp	Rotwein
Produzent	Château La Fleur Cravignac
Region	Bordeaux Merlot
Rebsorte(n)	Cabernet Franc Cabernet Sauvignon
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16-18 °C
Alkoholgehalt	14,5 %
Reifepotenzial	bis 2030
Ausbau	Holzfass
Nettofüllmenge (in Liter)	9



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Wine in Black-Bewertung: 93 P

Man könnte meinen, dass aus dem Bordeaux gar keine Insider-Tipps mehr kommen können. So gut wie alle Châteaux sind inzwischen nicht nur weltweit bekannt und begehrt, sondern haben auch kräftig an der Preisschraube gedreht. Schnäppchen kann man hier nicht mehr machen. Vor allem, wenn die Weine aus den großen Renommee-Appellationen kommen. Wie zum Beispiel Saint-Émilion. Mit großen Ambitionen ist unser Einkaufsteam deswegen auf die Suche gegangen. Was sollen wir sagen? Ihnen ist die Quadratur des Kreises mit dem Saint-Émilion Grand Cru 2018 vom Château La Fleur Cravignac tatsächlich gelungen! Penible Ertragsreduktion und naturnahe Bewirtschaftung prägen das Schaffen in den nur acht Hektar großen Weingärten. In aufwändiger Kleinarbeit werden die Parzellen einzelnen vinifiziert, um die bestmögliche Blend auf die Flasche zu bringen. Enorm viel Arbeit, die in einem Wein hoher Güte mündet. Und genau die lässt sich die Crew nur bedingt vergüten. Denn trotz Grand Cru-Status handelt es sich hier um einen waschechten Best Buy. Und das bei der Qualität! Da sind

selbst wir aus dem Staunen nicht mehr herausgekommen. Lassen Sie sich dieses Bordelaiser Juwel aus dem Ausnahme-Jahrgang 2018 nicht entgehen!

Tasting Note

Rubinrot funkelt der Wein mit granatroten Reflexen im Glas. Direkt nach dem Einschenken begeistern die intensiven Aromen von dunkler Pflaume, Brombeere, Schwarzkirsche und Schwarzer Johannisbeere. Unterlegt ist diese Fruchtigkeit mit süßen Anklängen von Veilchen und Vanille, die von Holz, Leder und Tabak kontrastiert werden. Am Gaumen geht es ebenso spannungsreich weiter. Am Gaumen begeistern zunächst die samtigen Tannine und die höchst ausbalancierte Struktur. Obwohl der Wein intensiv und kraftvoll ist, brüllt er nicht vordergründig, sondern weiß wie ein echter Gentleman mit seinen tiefgründigen Facetten zu überzeugen. Das ist ebenso vornehm wie groß!

Passt zu

Schmorgerichte aller Arten sind hier eine sehr passende Speisenbegleitung. Vor allem zu Wild- und Lammgerichten passt dieser Wein hervorragend. Er macht aber auch als vinophile Begleitung einer Käseplatte eine phantastische Figur.

Weingut

Bereits 1691 wurde das Château La Fleur Cravignac von Étienne Lavau gegründet. Es befindet sich nur einen Kilometer von dem Städtchen Saint-Émilion entfernt. Über die Jahrzehnte schaffte es das Château, sich an der Spitze der Bordeaux-Erzeuger zu etablieren. Die Folge war der begehrte Status Grand Cru. 1960 kaufte die Familie Beaupertuis das Weingut. Durch den Besitzerwechsel kam es zu einer erneuten Qualitätsoffensive. Die acht Hektar umfassenden Weingärten werden so zum Beispiel inzwischen ohne den Einsatz von Herbiziden so naturnah wie möglich bewirtschaftet.

Der Rebsortenspiegel ist konsequent den roten Trauben gewidmet. Den Großteil macht Merlot mit 80 % aus - gefolgt von Cabernet Franc und einer kleinen Fläche, die mit Cabernet Sauvignon bestockt ist. Das Durchschnittsalter der Reben beträgt 30 Jahre. Diese wurzeln tief in den von Kalk und Lehm geprägten Böden. Um eine hohe Güte der Weine zu gewährleisten, wird ausschließlich per Hand selektiert und gelesen. Im Keller, der technisch auf dem modernsten Stand ist, wird dann traditionell vinifiziert, um ein großes Gewächs zu schaffen, das für eine kleine Ewigkeit bestimmt ist.

Vinifikation

Der Château La Fleur Cravignac Saint-Émilion Grand Cru 2018 ist eine Cuvée aus 80 % Merlot, 15 % Cabernet Franc und 5 % Cabernet Sauvignon. Nach der Handlese wurden die einzelnen Parzellen getrennt voneinander fermentiert und ausgebaut. Erst danach fand die Assemblage statt. Die einzelnen Moste wurde im Edelstahltank unter Temperaturkontrolle fermentiert. Während der Gärung fand regelmäßig ein Überpumpen des Tresterhuts statt, der auch aufgerührt wurde. So konnte das Maximum an Aromen extrahiert werden. Danach wurde der Wein für 16 Monate in Eichenfässern ausgebaut, die alle drei Jahre erneuert werden.