

Pomerol 2019

Château Feytit-Guillet



Insider-Tipp aus der legendären Bordelaiser Appellation Pomerol, der in unmittelbarer Nachbarschaft von Trotanoy, Clinet und Le Pin entsteht. Der einzige Unterschied: Im Vergleich zu den berühmten Châteaux ist dieser Wein ein echter Best Buy!

Weintyp	Rotwein
Produzent	Château Feytit-Guillet
Region	Bordeaux
	Merlot
	Cabernet
Rebsorte(n)	Sauvignon
	Cabernet Franc
	Malbec
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16-18 °C
Alkoholgehalt	14 %
Reifepotenzial	bis 2035
Ausbau	Barrique
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Wine in Black-Bewertung: 93 P

Es sind Weine wie 'Le Pin', die das Pomerol zur Legende am rechten Bordeaux-Ufer gemacht haben. Und das aus gutem Grund: winzigkleine Parzellen, deren 40 Jahre alten Reben tief in die besten eisenhaltigen Böden der Appellation wurzeln. Dazu dann noch akribische Handarbeit, strenge Ertragsreduktion und anspruchsvolle Selektion des Traubenguts. Und dann natürlich noch die durchdachte Vinifikation, die Jahr für Jahr in der hohen Kunst der Assemblage mündet. Das alles machte 'Le Pin' zu einer Art Super-Wein, für den man inzwischen mindestens 3.000 Euro ausgeben muss. Pro Flasche. Nun, unserem Einkaufsteam ist es jetzt gelungen, einen Pomerol zu finden, der mit einer sehr, sehr ähnlichen Geschichte aufwarten kann. Auch Jérôme Rivière bewirtschaftet für sein Château Feytit-Guillet nicht einmal 1,5 Hektar. Auch seine Parzellen beherbergen 40 Jahre alte Reben, die auf dem legendären Plateau von Pomerol gedeihen. Teilweise übrigens direkt neben den Parzellen von 'Le Pin'. Bei Rivière ist alles Handarbeit - selbst das Pressen der Trauben. Der einzige Unterschied: er steckt alles, was er hat, in seine Weine - und nicht ins Marketing. Deswegen

ist sein Pomerol noch ein waschechter Insider-Tipp, für den man (noch) kein Vermögen ausgeben muss. Ein echtes Juwel für Wein-Entdecker, das man sich nicht entgehen lassen sollte!

Tasting Note

In einem mitteltiefen Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen fließt der Pomerol von Château Feytit-Guillot ins Glas. Zunächst ob des jungen Alters noch etwas verschlossen, präsentiert sich der Wein nach ein paar Minuten Luft mit Aromen von Brombeeren und weiteren dunklen Waldfrüchten, Himbeeren, reifen Knubberkirschen sowie Vanille, Zartbitterschokolade und gerösteten Kaffeebohnen. Am Gaumen überzeugt direkt die feine Struktur des Weins mit seinen samtigen Tanninen. Hier ist jetzt auch eine pikante Kräuterwürze wahrnehmbar, die den mittelschweren Körper ideal ergänzt und zudem auch noch das lange Finish raffiniert einleitet.

Passt zu

Schmorgerichte wie Boeuf Bourguignon oder Daube Provençale sind ein Gedicht zu diesem Pomerol! Nicht minder gut passen aber auch feine Wurstwaren und luftgetrockneter Schinken sowie gereifter Käse.

Weingut

Nur 1,3 Hektar Rebfläche bewirtschaftet Jérôme Rivière für sein Château Feytit-Guillot in der Bordelaiser Vorzeige-Appellation Pomerol. In den insgesamt sieben Parzellen dominiert, wie es für das Rechte Ufer üblich ist, die Rebsorte Merlot - ergänzt durch kleine Mengen Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Malbec. Das Besondere: die Parzellen befinden sich allesamt auf dem berühmten Pomerol-Plateau. Hier dominieren Kies und tiefer Lehm den eisenreichen Boden. Die durchschnittlich 40 Jahre alten Reben wurzeln tief in diesen Untergrund und profitieren so enorm von der mineralischen Erde. Für Jérôme Rivière ist eine naturnahe Bewirtschaftung ebenso Pflicht wie konsequente Handarbeit. In seinen Weingärten wie auch im Keller. Die Trauben für seinen Pomerol sowie für den Zweitwein 'Le Jaja de Jay' werden mit einer traditionellen Korbpresse manuell gepresst und dann in offenen Gärbehältern vergoren. Jede Rebsorte wird für den klassischen Pomerol separat in Barriques ausgebaut, bevor im Frühjahr nach der Ernte dann die finale Assemblage stattfindet.

Vinifikation

Der Château Feytit-Guillot Pomerol 2019 ist eine Cuvée aus hauptsächlich Merlot, der von Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und einem Hauch Malbec komplettiert wird. Nach der selektiven Handlese wurden die Trauben mit einer traditionellen Korbpresse manuell sanft gepresst und bei kontrollierter Temperatur in offenen Gärbottichen fermentiert. Danach wurde jede Rebsorte parzellenweise in französischen Barriques (30 % neues Holz) bis zum Frühjahr nach der Ernte ausgebaut. Erst dann fand die finale Assemblage statt.