

Bordeaux En Primeur 2019 – Teil 1

★★★ Château Dassault *StEmGCC*

Etwas bedeckte Nase mit laubigen Noten, bisschen diffuse Beerenfrucht, leicht cremig, bisschen Wiesenkräuter, kräutrig; mittlere Substanz, bisschen fahle rotfruchtige Noten, herbes Tannin, süffig, aber mäßiges Spiel und hinten etwas karg.

★★★★ Château Faugeres *StEmGCC*

Süß-mollige Beerenfrucht mit Anklängen nach Plumpuding, dunkler Tabak, kräftige Holznote, dunkler Fassbrand; am Gaumen mehr Frische, fruchtbetontes Entree nach reifen Waldbeeren und etwas Würze, knackige Säure, ausgereift, feurig, fest, lang.

★★★★ Château Faurie de Souchard *StEmGCC*

Anfangs etwas reduktiv, ziemlich rauchig, Tannennadeln, etwas Kümmel, Waldbeerenfrucht, wirkt recht frisch und vital, Schwarztee; kraftvoll, strukturbetont, festes präsentes Tannin, das von genügend Fruchtschmelz eingefangen wird, saftiges Mittelstück, recht lang, Geduld.

★★★ Château de Ferrand *StEmGCC*

Opulente Nase nach Kirschkern und kandierten roten Beeren, Marzipan und Kuchen, süß, füllig, etwas marmeladig, Mohnkuchen; straff, eher schlank, etwas gereifte Frucht, bisschen fahl, etwas trocken, hinten haftend, mittleres Finish.

★★★★★ Château Figeac *StEmGCC*

Riesenfülle, samtig, hintergründig, toller Tiefgang, reichhaltig, Gewürze, bisschen Maulbeeren, sehr tief, etwas süße Würze, dicht, tief; kraftvoll, elegant, super Frucht, kernig , elegante Frucht, feiner, Tiefgang, schöne Frucht, Biss, lang, grandios.

★★★ Château Fleur Cardinale, Inuition de *StEmGC*

Anfangs zurückhaltend, bisschen Lakritze, Erdbeeren, Kirschen, rotes Beerenfruchtgelee, ausgewogen; schön saftige Frucht, kerniger Biss, griffig, kerniges Mittelgewicht mit guter Vitalität, griffig-pikantes Tannin, mittellang, in sich schlüssig.

★★★★ Château Fleur Cardinale *StEmGCC*

Rauchig, ölig, dichte Fruchtfülle, auch dunkelfruchtige Anteile, ausgereift, Tintenblei, Efeu, schön samtiger Ausdruck, reichhaltig; kraftvoll, vitale Waldbeerenfrucht, saftiger Biss, kraftvoll, guter Tanningripp, ausgezeichnete Balance, feine Länge.

★★★★ Château Fombrauge *StEmGCC*

Wilde Würze, schwarzer Pfeffer, sehr dicht, geröstete Eicheln und Toast, dahinter ungemein satte und reife Rotbeerenfrucht, auch rote Schoten; schmelzig, bisschen laktisch, sehr samtig und geschmeidig, wuchtig, und feurig, Power, reichhaltig, schon antrinkbar, lang.

★★★★ Château Fonroque *StEmGCC*

Opulente Fülle, ausgereift, eingemachte Beeren und Zwetschken, bisschen Rumtopf, leicht schokoladige Noten; kraftvoll und kernig, mittelkräftig, viel rotbeerige Frucht am Gaumen, recht pikante Säure, guter Biss, vollmundig, saftig, recht lang.

★★★ Château Franc La Rose *StEmGC*

Etwas bedeckt zu Beginn, bisschen Minze und Eukalyptus, viel Kirschen, auch eingemachte Beeren, Veilchen, Marzipan, wird charmant; mittelgewichtig, ansprechender Schmelz, durchaus lebhafte Beerenfrucht, herber Ausklang, mittleres Finish.

★★★★ Château La Gaffelière *StEmGCC*

Gewürznoten, schöne Fruchttiefe, viel Erdbeeren und auch Brombeeren, toastig, auch Zimt, ausgereift, Riesenfülle; kernig, schöne Frische, ausgereift, saftig, viel Frucht, mundfüllend, Zitrusnoten, tolle Frucht, kernig, elegant, erfrischend, packend, lang.

★★★ Grain Bleu Sélection *StEmGC*

Weich-cremig im Duft, molliger Fruchtausdruck, eingemachte Beeren, auch Maulbeeren, füllig, Laubnoten; mittelkräftig, dezent saftige Frucht, recht gefällig, wirkt schon trinkreif, zartbitteres Tannin, gerundet, adäquates Spiel und Finish.

★★★ Château Grand Barrail Lamarzelle Figeac *StEmGC*

Rauchig, deutlich von laktischen Noten begleitete Frucht, Milchkaramell, cremig, eingekochte Erdbeeren, Nelken; dezent fruchtbetontes Entree mit etwas Tanninbiss, mittlerer Körper und Spiel, bisschen trocken, nicht allzu tief, mittleres Finish, direkt.

★★★★ Château Grand Corbin-Despagne *StEmGCC*

Rauchig, Dörrfruchtbrot, dunkel Schokolade, opulente Fülle, ausgereift, mollig, samtig und weich, recht konzentriert; kraftvoll, mittelgewichtig, lebhaft, guter Biss, knackig, am Gaumen rote Waldbeerenfrucht, feurig, mittellang.

★★★★ Château Haut-Brisson *StEmGC*

Satte, samtige Nase, schwarze Oliven, geröstete Eicheln, nasse Steine, Moos, Walderdbeeren, etwas Blutorange; guter Fruchtausdruck, kraftvoll, strukturiert, kernig, viel rote Beeren, Himbeeren und Dirndln, Tintenblei, fest, recht lang, ruppig-jugendlich.

★★★ Château La Tour Figeac *StEmGCC*

Füllige Nase voller Frucht nach reifen roten Waldbeeren und Preiselbeeren, süß und ausgereift, schöne Fruchttiefe; saftig, kernig, mittelkräftig, sehr fruchtbetont, lebhaft, guter Gripp, wuchtig, Power, hinten Spur zarter, anregend, mittellang.

★★★ Château Laforge (Maltus) *StEmGC*

Verlockende, fruchtdurchtränkte Nase, reife Kirschen und Ananaserdbeeren, einige Fülle, etwas Lebkuchen, harmonisch; mittelgewichtig, saftige Mitte, dezenter Biss, merklich Toasting, fahle Fruchtnoten, Hagebutten, mittleres Finish.

★★★★ Château Larcis Ducasse *StEmGCC*

Ausgereift, nussige Noten, recht viel Laub, Pfeffer, etwas bedeckte Frucht, rauchig, cremige Würze, eingemachte Beeren, einige Fülle; kraftvoll, mittelkräftiger Schmelz, gute Fruchtkonzentration, rote Beeren, saftig, herb, kernig, feurig, recht lang.

★★★★ Château Laroque *StEmGCC*

Samtige Fülle im Duft, dunkle Blüten und reife rote Waldbeeren, etwas kandierte Noten, bisschen Stoffnoten; mittelkräftig, saftige Frucht, viel Himbeeren und Erdbeeren, Ribiseln, mittelkräftige Struktur, straff, fest, kernig, mittellang.

★★★★ Château Le Prieuré *StEmGCC*

Satte Fülle, süße Lakritze, dichte Beerenfrucht, jugendlich und frisch, auch Maraschinkirschen, ölig und dicht, tolles Volumen; saftiger Fruchtbiss, knackig, beachtliche Waldbeerenfrucht, kernig, kraftvoll, griffig, vital und lebhaft, lang.

★★★★ Château L’If *StEm*

Ungemein fruchtbetonte Nase nach reifen roten und dunklen Waldbeeren, Brombeeren, Veilchen, hübscher Touch Vanille, samtig und voll; saftig, kernig, mittelkräftig, viel Beerenfrucht, gut abgestimmt, seidiges und zugleich griffiges Tannin, elegant, fest und ausdauernd, sehr schön.

★★★ Lynsolence *StEmGC*

Dunkle Schokonoten, After-Eight, Kirschlikör, opulent, mollig und reichhaltig, kompottige Frucht, großes Fruchtvolumen; kraftvoll, mittelgewichtig, viel Frucht, kerniger Biss, fest, trocken, hinten etwas gerbstoffig, bei mittlerem Fleisch und Länge.

Bordeaux En Primeur 2019 – Teil 1

★★★

J.C.P. Maltus Le Carré

StEmGC

Opulente Beerenfrucht, überreife Brombeeren und Erdbeeren, füllig und mollig, samtig, etwas breit; am Gaumen eher fahle Frucht, rotfruchtig, Hagebutten, getrocknete Malvenblüten, toastig, hinten trocken und kantig, mittleres Finish.

★★★★

J.C.P. Maltus Le Dôme

StEmGC

Opulent, beachtliche Fülle, ausgereift, tiefe Dunkelfrucht, Dörrfruchtbrot, Vanille, Plumpudding, satt und tief, Lebkuchen, beachtliche Fülle; schmalzige Frucht, ungemein dicht, satt und ausgereift, wuchtig, sehr strukturiert, Samtig, kraftvoll und elegant, lang.

★★★

J.C.P. Maltus Les Astéries

StEmGC

Opulente, reife und überreife Nase, Riesenfülle, mollig, weich, cremig, eingemachte Beeren, Zimt und Vanille, Sandelholz; recht saftige Mitte, monolithisch, aber nach hinten doch ziemlich tanninig, trocken, herbe Art, etwas bitter und wuchtig im Finish.

★★★

Château Mangot Todeschini Distique 12

StEmGC

Recht rauchig, deutlich rotfruchtig, Hagebutten und Erdbeeren, cremige Würze, Räuchernoten, samtig, recht gutes Volumen; mittelkräftig, betont rotfruchtig mit Frucht­dacapo, guter Tanningripp, kraftvoll, fest, Probe nicht ganz optimal.

★★★★

Château Mangot

StEmGC

Rauchig, anfangs reduktiver Unterton Richtung pfeffrig-schotig, Erdnuss, dahinter Zimt, frische rote Waldbeeren und helle Kirschen, ausgewogen; saftig, viel Biss, griffig, schöne Wald-beerenfrucht, mittlere Tiefe, gute Frische, kernig, mittellang.

★★★★

Château La Marzelle

StEmGCC

Recht füllig, Tintenblei und etwas Lakritze, ziemliche Fülle, Schwarzkirschen, beachtliche Fruchtkonzentration, einiges an Efeu, gewisser Tiefgang; saftig und kraftvoll kerniges Tannin, recht viel Himbeeren und helle Kirschen, saftig, gewisse Länge.

★★★★

Château Monbousquet

StEmGCC

Kraftvoll, fülliges Bukett mit rauchigen Obertönen und viel Würze, Tintenblei, Graphit, volle Beerenfrucht, auch Zwetschken, balsamisch; kraftvoll, wuchtig, recht üppige, geschmeidige Frucht, ordentlich Schmalz, feurig, ruppig, zartbitter, lang.

★★★★

La Mondotte

StEmGCC

Rauchig, mollig, Powidl, ganz dunkle Frucht, sehr satte, cremig-tiefe Frucht­fülle, noble Reife, tropische Elemente, reichhaltig; schmalzig und schmelzig, großzügig mit satter Beerenfrucht­fülle, beachtliche Substanz, ausgereift, Power sehr langer Abgang.

★★★

La Parcelle du Rocher

StEmGC

Ausgesprochen fruchtbetonte Nase, Kirschen sowie Erdbeer-Himbeer-Gelee, kühler Hauch, zugänglich, etwas Wacholder, harzig; mittelgewichtig, trinkige, recht saftige Frucht, ausgewogenes Mittelgewicht, elegant, etwas Paraffin, mittleres Finish.

★★★

Château Pas de l’Ane

StEmGC

Opulent, sehr süße Noten, süße Veilchen, reif, weich, mollig, Fruchtkuchen, Beerenmus, ziemliches Volumen, Colaflascherl; beachtliches Volumen, geschmeidige Beerenfrucht, schmelzig, dichte Fülle, ausgereift, gutes Volumen, recht gute Länge.

★★★

Château Patris Querre

StEmGC

Viel Schoko, auch Sandelholz, süß-gewürzige Noten, mollig, geht eher in die Breite, Sägespäne, dahinter mollig nach Zwetschkenkoch; Unmengen Holz, rotfruchtig, schon recht entwickelt, bisschen matte Frucht, wenig Spie, eher trocken.

★★★

Château Pavie, Arômes de Pavie

StEmGC

Wuchtig mit geräucherten Dörrfrucht­noten, üppig, viel Kirschen und Marzipan, Fruchtschokolade, warm und mollig; am Gaumen mittlerer Schmelz, etwas zurückhaltende Frucht mit viel herbem Tannin, viel rote Beeren, mittleres Spiel und Länge.

★★★★★

Château Pavie

StEmGCC

Tiefgründige Nase mit lauernder, ganz juveniler Beerenfrucht, rezife Erdbeeren und Kornelkirschen, Tannennadeln, rauchige Noten, viel Graphit; saftige Frucht­fülle, trotz der Power auch elegant, ungemein vitale Frucht, reife rote Beeren, feiner Säurebiss, sehr lang, beeindruckend.

★★★★★

Château Pavie Macquin

StEmGCC

Kraftvoll, samtige Fülle, tolle Frucht­präsenz, Weichseln, Preiselbeeren, erfrischende Frucht, Gewürznoten, pikant, beachtliches Volumen; reichhaltig, kraftvoll, viel Biss, kernig, vital, knackig, griffig, sehr gute Frische, dabei ausgereift, sehr rotbeerig, satte Gaumen­präsenz, subtile Länge.

★★★★

Château Pavie Macquin, Les Chênes de Macquin

StEmGC

Opulente Nase, Powidl, ausgereift, ziemliche Fülle, Waldbeeren, süße Gewürze, Plumpudding, süße Lakritze, sehr samtig; verlockend saftig, beachtliche Beerenfrucht, kernig, schöner Frucht­biss, gut abgestimmt, kraftvoll, recht lang, einnehmend.

★★★★★

Château Peby Faugeres

StEmGCC

Konzentrierte, eher dunkle Nase nach türkischem Honig und Sandelholz, satte Dunkelfrucht, ausgereift, Tannennadeln, Riesenfülle; saftig, toller Schmelz, wuchtig und dicht, satte Substanz, kernig, etwas ruppiges Tannin, feurig, gewisser Biss nach hinten, recht lang.

★★

Château Pierre 1er

StEmGC

Tintenblei, neues Leder, feuchtes Moos, Wacholder, bisschen Suppenwürze, dunkle intensive Frucht, Lilien, viel Holz; eher leicht- bis mittelgewichtig, recht viel Holz, welke Blüten, Pfingstrosen, etwas fahl, ziemlich trockenes Finish.

★★★

Château Pressac, Tour de Pressac

StEmGC

Tiefe, samtige Beerenfrucht, gute Balance, Zimt, frische Wald Pilze und reife Erdbeeren und Brombeeren, schöner Ausdruck; mittelgewichtig, zart cremig, Karamellhauch, kraftvoll, betont rotfruchtig, bisschen Malve, mittleres Finish.

★★★★

Château de Pressac

StEmGCC

Rauchig, samtig-cremige Fülle mit dichter Beerenfrucht, würzig, fast ölige Konsistenz, bisschen Toast, leicht harzige Noten, reif; saftiger Biss, kernig, gutes Frucht­volumen, schöner Schmelz, klarer Ausdruck, griffig, festes Tannin, kompakt, lang.

★★★★

Château Rol Valentin

StEmGC

Rauchig und ölig, bisschen dunkles Laub und schwarze Oliven, Kirschen und Walderdbeeren, schöne Fülle, ausgereift, samtig; kraftvoll, mittelkräftiger Schmelz, recht saftige Beerenfrucht mit kräftigem Tannin, fest, strukturiert, burschikos, recht lang.

★★★

Château Roylland

StEmGC

Samtige Nase nach dunkler Schokolade, Amarena und Efeu, gewisse Fülle, bisschen exotische Noten, reif, dunkel, Nelken; saftig, eher mittelgewichtig, etwas ruppiges Tannin, geradlinig, Kakaonoten, eher fahle Frucht, herbe Reminiszenz.

★★★★

Château Sansonnet

StEmGCC

Rauchig, ausgereifte, ziemlich dichte Beerenfrucht, ganz dunkel, Heidelbeeren und Veilchen, beachtliche Fülle; saftig, ganz frische Waldbeeren, lebhaft, kraftvoll, kernig, reifes Tannin, sher gute Substanz, griffig, fest und recht lang.

★★★

Château La Serre

StEmGCC

Rauchig, ziemliche Fülle, Kräuternoten, geräuchert, reife Frucht, dunkle Beeren, Gewürznoten, etwas Paraffin; kraftvoll, kernig, eher mittelgewichtig, griffig, erfrischend, leicht herber Ausklang, feste Struktur, trocken im mittleren Abgang.

★★★★

Sol Béni Coup du Chapeau

StEmGC

Ziemlich offenherzig, barocke, opulente Fülle, satte konzentrierte Beerenfrucht, Unmengen samtige Frucht, Pfeifentabak, Fruchtschokolade; zeigt viel Konzentration, üppig, feurige Power, herb, Tabak, wirkt bisschen entwickelt, mittellang.

Bordeaux En Primeur 2019 – Teil 1

★★

Château Tauzinat l'Hermitage

StEmGCC

Würzig, ziemlich viel Holz, schwarzer Pfeffer, rote Waldbeeren und roter Pfefferoni, schotig, etwas geröstet; eher leichte bis mittlere Substanz, etwas fahle Frucht, sehr viel Tannin, wirkt schon gereift, wuchtig, Kräuterwürze, hinten haftend.

★★★★★

Château Troplong-Mondot

StEmGCC

Bedeckte Nase, reife rote Beeren und helle Kirschen, sehr schöne Fülle, geschmeidige Harmonie, Flieder, Noten nach Unterholz, Laub; ungemein saftige Textur, wunderschöner Fruchtausdruck, kernig und kompakt, noble Kraft, athletisch, gute Länge.

★★★★★

Château Valandraud

StEmGCC

Sehr viel dunkle süße Gewürze, Lebkuchen, opulent, tintig, sehr süß, tiefe Frucht, ausgereift, schmalzig, dichte Fülle; kraftvoll, Riesenfrucht mit Vanillenoten, strukturbetont, wuchtig, bisschen fordernd nach hinten, fest, ziemlich lang.

★★★

Vieux Château Mazerat

StEmGCC

Recht füllig, bisschen bedeckte Frucht, dunkles Laub, reife Würze, Zimt und Sandelholz, süß, reif und dicht, eingemachte Beeren; kraftvoll, lebhaft, recht frisch, neben der rotbeerigen Frucht auch rote Blüten, feurig, ruppig, hinten mittellang.

★★★★★

Château Villemaurine

StEmGCC

Anfangs bedeckt, dann süß und voll, Veilchennoten, Vanille, verlockend, offenherzig, bisschen plakativ; saftiges Entree mit frischer Frucht und gut dosiertem Tannin, viel Waldbeeren, kernig, vital, guter Biss, wuchtig, bisschen ruppig, mittellang.

★★★

Château Yon-Figeac

StEmGCC

Sehr würzig und rauchig, viel Falllaub, eingemachte Preiselbeeren, auch Himbeeren, bisschen rund und füllig; Mittengewicht mit rotbeeriger Frucht, etwas fahle Noten, leicht laktisch, etwas matte Frucht, herb, etwas trocken.
