

**DEGUSTATION / TASTING Pessac-Léognan R 2005**

**PESSAC-LEOGNAN**

Wie jedes Jahr verkosteten wir hier nicht nur die offiziell klassierten Güter nach, sondern generell die besten Weine der Appellation. Das Niveau entspricht den Erwartungen: Alkohol und harte Tannine sorgen hier und da für ein spürbares, aber nicht dramatisches Ungleichgewicht.

**15**

**Château Cantelys**

Von moderner Machart: extraktreich mit präsentem, neuem Holz. 2014 bis 2018. D: ●●●●

**Château Couhins Lurton**

Weniger Holz als das Primeur-Muster, dafür fruchtig und frisch, im Finale herb und kantig mit leicht krautigem Abgang. 2010 bis 2015. CH: ●●●●

**Château Ferran**

Fruchtig, saftiges, dichtes, leckeres Finale mit angenehmer Bitternote. Unkompliziert, macht Spass. 2010 bis 2016. D: ●●

**Château Gazin Rocquencourt**

Frisch, herb, saftig, gefällig, leicht bitteres Finale. 2012 bis 2016. CH: ●●●●

**Château La Garde**

Liegt saftig im Mund, die Tannine wirken herb, recht kompakt und frisch, das Holz besser eingebunden als im Primeur-Muster, trocknet nur im Abgang leicht aus. 2013 bis 2018. ●●

**Château Le Sartre**

Immer noch viel Holz, doch ansonsten kompakt, fruchtige Textur, enges Tannin, das Finale eine Spur bitter und trocken. 2012 bis 2018. CH: ●●●●

**Château Le Thil Comte Clary**

Herb, es fehlt etwas an Fülle, doch das Finale ist fruchtig. 2010 bis 2015. CH: ●●

**15.5**

**Château Brown**

In einer etwas verschlossenen Phase: zeigt Rasse, Dichte und Frische, endet fruchtig, lang, auf harten, auch bitter und trocken wirkenden Tanninen; wir finden nicht ganz den Liebreiz, die Bekömmlichkeit des Primeur-Musters. Die Note in der Erwartung, dass die Reife zu mehr Ausgewogenheit beiträgt. 2012 bis 2018. CH: ●●●/D: ●●

**Château Couhins**

Hat durch den Ausbau zu mehr Ausgewogenheit gefunden, das Holz ist gut eingebunden, liegt saftig und frisch im Mund, herbes, robustes Tannin, Fruchtfinale mit viel Feuer. 2010 bis 2017. D: ●●●●

**Château La Louvière**

Fruchtig, vollmundig, herb; frisches, saftiges Finale. Macht Spass. 2010 bis 2016. D: ●●●●

**Château Les Carmes Haut Brion**

Zeigt zwar immer noch gewisse Zurückhaltung und Eleganz, frische, herbe Tannine, aber die Trockenheit und der Alkohol dominieren in diesem Stadium und unterstreichen die Rustikalität im Finale. 2012 bis 2018. ●●●●●●

**Château Olivier**

Vielschichtiges Aroma; herb, immer noch etwas rustikal und robust, aber nicht ohne Charakter, endet leicht bitter. 2012 bis 2018. CH: ●●●●/D: ●●●●●●



**Château Pichon Longueville** ron: gehört zu den ganz gross Weinen des Jahres.

**16**

**Château Carbonnieux**

Viel Eiche, hinter der man zunächst etwas den Wein sucht, dann aber sehr gepflegt und ohne Härte, die leicht trockene, aber nicht aggressive Note im Finale sollte sich nur nicht verstärken. 2012 bis 2018. CH: ●●●●/D: ●●●●●●

**Château La Tour Haut Brion**

Zeigt Rasse und Dichte, endet aromatisch und lang. Schöner Wein – und die letzte Gelegenheit einen La Tour Haut Brion zu erwerben, denn die Marke wird diesem Jahrgang eingestellt. 2012 bis 2018. ●●●●●●

**Château Malartic Lagravière**

Füllig, satt, spürbarer Extrakt, das Holz ist wie immer sehr präsent aber besser integriert als sonst: bleibt seinem Stil des modernen, konzentrierten Weltweins treu, zeigt auch schöne Frische, was wir mit Freude honorieren. 2012 bis 2018. ●●●●●●

**16.5**

**Château Bouscaut**

Erfreulich: komplexes Bouquet mit mineralisch-floralen Komponenten. Das Eichenholz verleiht dem



**Château Le Sartre**

Immer noch viel Holz, doch ansonsten kompakt, fruchtige Textur, enges Tannin, das Finale eine Spur bitter und trocken. 2012 bis 2018. CH: ●●●●

