

Clos Troteligotte

K-libre VdF

 , 750 ml

 France,

 9910236029



Alkoholgehalt: 0,0 %

Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Sommerrolle mit Garnelen (Meeresfrüchte)

Mangosalat mit mariniertem Tofu, Gurke und Sesam (vegetarisch)

Chicken-Wings mit süßsaurer Chilisauce (Geflügel)



Tasting review

by Christoph Raffelt on 17.04.2025

Zum Wein

100 % Chenin Blanc mit 40 hl/ha Ertrag vom Lehm-Kalkboden von Quercy. Nach der Handlese erfolgte eine direkte Pressung der ganzen Trauben, eine spontane Einleitung der Gärung und Mazeration. Die Reifung erfolgte im gebrauchten Holz und in Tonamphoren. Es wurde nicht geschönt oder gefiltert. Der Gesamtschwefel liegt bei 21 mg/l.

Farbe

helles Goldgelb mit leicht grünen Reflexen

Nase

Chenin Blanc aus dem Cahors mit 11,2 % vol.! Und die Nase hat durchaus viel mit der Rebsorte zu tun. Sie erinnert an Birnen und auch an Quitten, aber auf eine sehr frische Art, auch wenn die Frucht reif und saftig wirkt. Dazu kommen Anklänge von Grapefruits und Salzzitronen, Kräutern, etwas Sauerteig und Rauch.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der *K-libre* saftig und geradezu süffig mit einer reifen, runden Säure, die zum Finale hin immer druckvoller und schärfer wird – typisch Chenin! Der Wein hat beeindruckend viel Kraft und Körper für seinen niedrigen Alkoholwert, bleibt irgendwie trotzdem schlank und schnittig, wirkt zestig pikant und regt den Trinkfluss an.

Wenn das mal nicht spannend ist.