Clau de Nell

Cabernet Franc AOC

, 750 ml

France,

9950408040

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Gegrillte Paprika mit Bulgur-Salat

(Gemüse & Vegetarisch)

Gegrillte Makrele mit Paprika-Walnuss Pesto

(Fisch)

Geschmorte Lammhaxe mit Paprika-Tarhonya

(Fleisch)

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 03.10.2023

Im Jahr 2006 lernten Anne Claude und ihr Mann Christian die Besitzer des Weinguts Clau de Nell kennen. Die Domäne in Ambillou-Château an der Loire besaß ein großes Potential mit Böden aus Ton, Feuerstein und Tuffstein und prachtvollen, alten Rebstöcken mit einem Durchschnittsalter von 60 Jahren, einige sogar über hundert Jahre. Die acht Hektar der Domaine waren damals mit Cabernet Franc, Grolleau und Cabernet Sauvignon bestockt. Die Domaine wurde 2008 von Leflaives gekauft und die Rebflächen sukzessive erweitert. Kellermeister Sylvain Potin bewirtschaftet den Betrieb nach biodynamischen Richtlinien. Alle drei Kinder Anne-Claude Leflaives arbeiten auf der Domaine.

Der Cabernet Franc als emblematische Sorte der Loire nimmt ganze fünf Hektar des Betriebes ein. Gewachsen auf schluffig-tonigem Terroir, bestehend aus Schotter und rotem Feuerstein auf Tuffstein sind die Reben durchschnittlich 45 bis 55 Jahre alt.
Die Rebanlagen werden nach dem Mondkalender mit biodynamischen Präparaten behandelt, der Ertrag beträgt ca. 40hl/ha. Handlese, entrappt und mit 30-tägiger Mazerationszeit mit sanftem Untertauchen des Tresterhutes wird der Most anschließend spontan in 228 Liter Burgunder-Fässern vergoren.

Farbe:
Dunkles, fast blickdichtes Rubinrot mit schwarzem Kern.

Nase:
Brombeeren, Schwarzkirschen und reife rote Spitzpaprika werden untermalt von schwarzem Pfeffer und Sauerampfer. Die Nase steht emblematisch für die große Klasse der reintönigen Loire Cabernet francs dieser Welt und ist eine Blaupause für jede Blindprobe oder Prüfungssituation. Wild-würzig mit Noten nach gedörrtem Beef-Jerky, abermals milde Gewürznoten und gedörrten Kirschen lassen das Rad zum Kreise werden, die Frucht als stiller Antrieb mit großer Intensität ohne ins Bolide zu kippen.

Mund:
Straff mit sehnigem Körper und markantem Extrakt fliesst der 2021 Cabernet Franc von Clau de Nell über den Gaumen. Die dunkle Frucht wird ummantelt von seidig festem Gerbstoff, der ihn am Zungensaum konturiert. Transparent mit kühlem Säurezug ist er animierend im Trunk mit rubin funkelnder Frucht im mineralisch kühlen Nachhall.