Closerie Saint Roc

Closerie Saint Roc

, 750 ml

France,

9990102008

, ,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Kurz gebratenes Wagyu mit Rosmarin-Kartoffeln und in Honig glasierten Karotten (Rind)

Gegrillte Taube mit Rotwein-Schalotten (Geflügel)

Nasu Dengaku, Aubergine mit Rote-Beete-Miso von Mimi Ferments (vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 04.04.2025

Informationen zum Wein
Der Wein stammt von den 16 Hektar Rebflächen des Weinguts. Der Weinberg ist geprägt von Lehm, Schluff und Sand auf asterischem Kalkgestein und liegt auf einer Höhe von 80 bis 106 Metern. Genutzt wurden für diesen Wein 70 % Merlot, 20 % Cabernet Franc und 10 % Cabernet Sauvignon. Der Weinberg wird biodynamisch bewirtschaftet. Auch sind Agroforstwirtschaft und Permakultur integriert. Nach der Handlese erfolgte eine spontane Gärung, danach die Reifung in gebrauchten Eichenfässern über 24 Monate hinweg. Der Wein wurde ohne Zugabe von Schwefel, ohne Filtration und Schönung gefüllt.
Farbe
dunkles Granatrot

Nase
Der 2019er *Closerie Saint Roc* ist ein im positiven Sinne moderner Bordeaux, der nicht auf Extrakt und übermäßige Konzentration, sondern auf die Reinheit der Frucht setzt. Der Wein ist ein absoluter Charmeur mit Noten von Süßkirschen, Heidebeeren und Brombeeren, etwas Cassislikör, Stein und einem Hauch von Mokka.

Geschmack
Am Gaumen nimmt die Charmeoffensive ihren Lauf mit *rondeur* und einer puren, saftig reifen dunklen Frucht, einem pudrigen Tannin und einer sinnlich reifen Säure sowie einem feinen kühl mineralischen Strang, der wie eine Sehne in diesem saftigen Merlot angelegt ist und für eine klare Struktur sorgt. Eine Flasche Bordeaux auf hohem Niveau, die ohne Probleme innerhalb kürzester Zeit geleert ist.