



**Château Climens**

# *Asphodele, Grand Vin Blanc* *Sec AOC*



, 750 ml



France,



9990101201



**Alkoholgehalt:** 0,0 %

**Acidity content:** 4.7 g/l



## **Food recommendations**

from Christoph Raffelt

### **Frühlingsrollen**

(Gemüse & Vegetarisch)

### **Krabben mit Fenchel-Beurre-Blanc**

(Meeresfrüchte)

### **Salat mit Fenchel und Ziegenkäse**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Tasting review

by Christoph Raffelt on 16.10.2023

## Informationen zum Wein

*Asphodèle* ist der erste trockene Weißwein in der Geschichte von Château Climens. Es ist ein Wein aus 100 % Sémillon vom roten tonhaltigen Sand und Kalkstein und damit von dem einzigartigen Terroir von Climens. Er wird seit 2010 biodynamisch nach *demeter*-Zertifikation erzeugt. Gelesen wurden etwa 45 hl/ha. Die Reben sind rund 15 Jahre alt und wurden mit einer Pflanzdichte von 6.000 pro Hektar gesetzt. Ausgebaut wurde der Wein über neun Monate hinweg in Zement-Tanks.

## Farbe

silbern

## Nase

Der 2020er *Asphodèle* ist ein junger Sémillon, der nach Kamille und Buchweizen, reifen Päonien frischen und mürben Äpfeln sowie nach etwas Bienenwachs und Lanolin duftet.

## Geschmack

Am Gaumen wirkt der *Bordeaux Blanc sec* blumig mit Noten von Eisenkraut und Apfelmus, wiederum von Kamille, auch von etwas Stein- und Kernobst. Die Säure ist dezent, aber nachhaltig, der Wein zeigt sich entwickelt und reif.