# Clau de Nell

## *Grolleau IGP*

, 750 ml

France,

9950408028

**Alkoholgehalt:** 0,0 %




## Food reccomendations

from Marian Henß

**Côte de Boeuf mit Pommes Alumette**

(Fleisch)

**Geschmorte Wildschweinschulter mit karamellisierten Kürbisschnitzen und Rosenkohl**

(Wild)

**Lammzunge mit roten Linsen und lauwarmer Sherry-Rosinen-Vinaigrette**

(Fleisch)

# Tasting review

by Marian Henß on 13.08.2021

Raffelt:
Am Gaumen zeigt sich der *2018er Grolleau* mal wieder als völlig eigenständiger Loire-Wein irgendwo zwischen Cabernet und Pinot, irgendwo zwischen Noblesse und Landleben. Die Frucht verbindet Walderdbeeren und Himbeeren mit Pflaumen und ein paar Kirschen, der Wein wirkt lebendig und frisch, gleichzeitig packt das noch feste Tannin kraftvoll zu. Dabei zeigt sich der *Grolleau* immer präzise und strukturiert, lang und komplex mit leichter Pfeffrigkeit im Finale. Der Wein verfügt über ein Alterungspotential von 15+ Jahren. Grolleau ist neben Pineau d'Aunis eine der schönsten Entdeckungen, die man im Loiretal machen kann.
Information zum Wein, C. Raffelt 7.12.20

Grolleau ist eine autochthone Loire-Rebsorte, die meist in restsüßem Rosé d'Anjou Verwendung findet. Reinsortig wurde die Sorte so gut wie nie ausgebaut, bevor Claude und Nelly, die Gründer der Domaine Clau de Nell, das machten und zeigten, dass daraus ein so urwüchsiger wie eleganter und alterungswürdiger Wein von großem Charakter entstehen kann. Die Rebstöcke dieses Grolleau sind rund 55 Jahre alt, es wurden aber in den letzten Jahren noch weitere gepflanzt. Sie stehen in lehmig schluffigem Boden auf Sandstein sowie in rotem Feuerstein auf Tuffeau (Kalkstein).

Der Ertrag liegt bei gerade einmal 25 hl/ha. Die Trauben wurden von Hand in 12-Kilo-Kisten gelesen. Sie wurden entrappt und über 30 Tage hinweg mit nur seltenem Umpumpen vergoren. Der Ausbau erfolgte dann für 30 % des Weines über zwölf Monate auf der Feinhefe in burgundischen*Pièces* von fünf bis sieben Jahren, für weitere 70 % in großen Fudern. Die Cuvée reifte dann noch einmal für ein halbes Jahr im Edelstahl.

Farbe:
Dichtes Purpur, violette Reflexe

Nase:
Tief und dunkel mutet er an. der Grolleau von Clau de Nell zeigt Schwarzkirschen, Brombeere und Heidelbeeren. Viel Lakritz, dunkle Schokolade und warmes Leder. Deutlich prägen ihn Zimt, Wacholder, schwarzer Pfeffer und Eukalyptus. Im Hintergrund schwingt etwas holziges mit, das an Johannisbeerstrauchholz erinnert. Getrocknete Brombeerblätter und Grüntee runden ihn ab.

Gaumen:
Typisch für einen Loire rouge fasziniert die geniale Kombination aus Saftigkeit, Tannin und Mineralität. Voll auf der Frucht sorgt er durch sein Wesen für Verlangen und Trinkfluss. Das Tannin zeigt sich zurückhaltend und angenehm. Wie in Seide gehüllt schmeichelt er dem Gaumen. Samtig und kühl zugleich kleidet er den Mundraum. Herrlich. Voller Eleganz und Tiefe. Die dunkle Beerenaromatik und seine vielfältige Würze kommen wunderbar durch. Die Säure ist wohl balanciert und gekonnt integriert. Im Abgang ist er klar und präzise.
Information zum Wein, C. Raffelt 7.12.20

Grolleau ist eine autochthone Loire-Rebsorte, die meist in restsüßem Rosé d'Anjou Verwendung findet. Reinsortig wurde die Sorte so gut wie nie ausgebaut, bevor Claude und Nelly, die Gründer der Domaine Clau de Nell, das machten und zeigten, dass daraus ein so urwüchsiger wie eleganter und alterungswürdiger Wein von großem Charakter entstehen kann. Die Rebstöcke dieses Grolleau sind rund 55 Jahre alt, es wurden aber in den letzten Jahren noch weitere gepflanzt. Sie stehen in lehmig schluffigem Boden auf Sandstein sowie in rotem Feuerstein auf Tuffeau (Kalkstein).

Der Ertrag liegt bei gerade einmal 25 hl/ha. Die Trauben wurden von Hand in 12-Kilo-Kisten gelesen. Sie wurden entrappt und über 30 Tage hinweg mit nur seltenem Umpumpen vergoren. Der Ausbau erfolgte dann für 30 % des Weines über zwölf Monate auf der Feinhefe in burgundischen*Pièces* von fünf bis sieben Jahren, für weitere 70 % in großen Fudern. Die Cuvée reifte dann noch einmal für ein halbes Jahr im Edelstahl.

Farbe:
Dichtes Purpur, violette Reflexe

Nase:
Tief und dunkel mutet er an. der Grolleau von Clau de Nell zeigt Schwarzkirschen, Brombeere und Heidelbeeren. Viel Lakritz, dunkle Schokolade und warmes Leder. Deutlich prägen ihn Zimt, Wacholder, schwarzer Pfeffer und Eukalyptus. Im Hintergrund schwingt etwas holziges mit, das an Johannisbeerstrauchholz erinnert. Getrocknete Brombeerblätter und Grüntee runden ihn ab.

Gaumen:
Typisch für einen Loire rouge fasziniert die geniale Kombination aus Saftigkeit, Tannin und Mineralität. Voll auf der Frucht sorgt er durch sein Wesen für Verlangen und Trinkfluss. Das Tannin zeigt sich zurückhaltend und angenehm. Wie in Seide gehüllt schmeichelt er dem Gaumen. Samtig und kühl zugleich kleidet er den Mundraum. Herrlich. Voller Eleganz und Tiefe.

Die dunkle Beerenaromatik und seine vielfältige Würze kommen wunderbar durch. Die Säure ist wohl balanciert und gekonnt integriert. Im Abgang ist er klar und präzise.