Clau de Nell

Violette AOC

2019, 750 ml

Frankreich, Loire

9950408026

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Alkoholgehalt: 13,0 %

Speisempfehlungen

von Marian Henß

Geschmorte Schweinebäckchen mit Wurzelgemüse und Kartoffelpüree

(Fleisch)

Carpaccio von Roter Bete mit Ziegenfrischkäse & Walnüssen

(Gemüse & Vegetarisch)

Gegrilltes Rib Eye mit Pimientos de Padron und Rosmarinkartoffeln

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 13.08.2021

Information zum Wein, C. Raffelt 7.12.20

Violette ist in 2017 eine Cuvée aus 30 % Cabernet Sauvignon und 70 % Cabernet Franc. Die Cabernet-Franc-Stöcke sind 45 bis 55 Jahre alt, die Cabernet-Sauvignon-Stöcke 70 Jahre alt. Die Reben stehen in lehmig-schluffigem Boden auf Sandstein sowie in rotem Feuerstein auf Tuffeau (Kalkstein).

Der Ertrag liegt bei 35 bis 40 hl/ha. Die Trauben wurden von Hand in 12-Kilo-Kisten gelesen. Sie wurden größtenteils entrappt und über 30 Tage hinweg mit nur seltenem Umpumpen vergoren. Der Ausbau erfolgte dann über zwölf Monate auf der Feinhefe in burgundischen *Pièces* von fünf bis sieben Jahren. Die Cuvée reifte dann noch einmal für ein halbes Jahr im Stückfass.

Farbe:
Dichtes Purpur, violette Reflexe

Nase:
Verführerisch und mystisch zugleich. Unterholz, Lakritz und Wacholder liefern ordentlich etherische und würzige Noten. Der Cabernet Sauvignon lässt die Cuvée in eine ganz andere Richtung driften im Vergleich zum reinsortigen Cabernet Franc. Schwarze Johannisbeere, Cassis, Brombeere und Holunderbeeren sind deutlich zu erkennen. Dunkle Schokolade, Anis, Leder und schwarzer Pfeffer geben der Frucht einen starken Sparring-Partner. Getreidig in Form von Roggensauerteig und Brotkruste liefern ihm eine substanzielle Plattform. Ganz dezent erinnert er an Kondensmilch und Süßrahmbutter im allerbesten Sinne. Die Loire hinterlässt charakteristisch animalische Noten in den Rotweinen. So auch im 2019 Violette, der eine zurückhaltende, aber präsente Note von warmem Leder und Pferdesattel in der Nase hat.

Gaumen:
Wie in Seide gehüllt tritt er auf. Kühl, elegant und voller Finesse. Die Frucht springt einem dabei direkt ins Gesicht. Die beerigen Noten der Nase kommen in ähnlicher Form zur Geltung. Nicht banal, sondern fordernd. Säure, Adstringenz und Tannin stehen hoch im Kurs. Dabei wirkt er sehr fleischig und positiv rustikal. Eine seifige Note ermöglicht einen kurzen Ausflug in die Floristik. Lavendel und Veilchen breiten sich aus. Im Nachhall zeigt er sich dann deutlich braver. Die Aromen wirken nun stimmig und in bester Balance. Voller Eleganz und Stil.

Anzumerken wäre auch, dass er in sehr jungem Stadium bereits schmeichelt. Gleichzeitig weist er eine sehr gutes Reifepotenzial auf. Die Entwicklung wird spannend zu beobachten sein.