Clau de Nell

Chenin blanc AOC

2022, 750 ml

Frankreich, Loire

9950408046

Chenin Blanc

Alkoholgehalt: 13,5 %

Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Unbedingt dekantieren und nicht zu kalt als großen Gläsern genießen.
Gelbes Gemüse-Curry mit Mango und Koriander (vegan)
Langustino mit Tom Yam Sud, Miso Aubergine und Kaffir-Sticky Reis (Bernd Bachofer-Restaurant Bachofer * Michelin)
Ente kross gebraten mit Geflügeljus, glasierten Aprikosen und Thymian Gnocchi

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 31.07.2024

Info zum Wein:
Die 8-jährigen Rebstöcke stehen auf einem Lehm- und tonhaltiges Terroir aus Sandstein, eisenhaltigem Feuerstein und Kalk.

Information zum Ausbau:
Die biodynamische Arbeitsweise erfolgt nach dem Mondkalender, die akribische Handlese der Vollreifen Trauben liegt bei einem Ertrag von lediglich 28hl/ha. Die ganzen Trauben werden sanft gepresst und der Most mit wilden Hefen spontan vergoren, anschließend reift der Wein für 12 Monate auf der Feinhefe in Barriques aus burgundischer Eiche und weitere 6 Monate im Edelstahl. Minimale Filtration vor der Abfüllung
Farbe:
Brillantes helles Goldgelb mit silbrigen Aufhellungen zum Rand hin.

Nase:
Der 2022er Chenin Blanc von Anne Claude Leflaive zeigt in der Nase ein exotisches Potpourri von reifer Ananas, Aprikose, Honigmelone und kandiertem Ingwer. Durch den gekonnten Holzeinsatz sind feine Vanillenoten, Nougat und zarte Karamellnoten und heller Tabak präsent und verleihen ihm zusätzliche Facette.

Gaumen:
Auf der Zunge zeigt sich er sich nicht minder beeindruckend, Kraft, Saftigkeit und Dichte paaren sich mit intensiver Mineralität, salziger Note und feinem Gerbstoff. Der lange Nachhall wirkt gigantisch, hier zeigt sich die Rebsorte Chenin Blanc in Reinkultur. Gerichte mit intensiven Gewürzen und Saucen sind hier Trumpf. Sehr gutes Reifepotential.