Clau de Nell

Cabernet Franc AOC

2020, 1500 ml

Frankreich, Loire

9950408031

Cabernet Franc

Alkoholgehalt: 13,0 %

Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Gnocchi mit geschmolzenen Tomaten und Rosmarin

(Gemüse & Vegetarisch)

Rinderrücken vom Grill mit Ratatouille Gemüse

(Fleisch)

Lammkaree mit Okra Schoten und Polenta

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 01.09.2022

Info zum Wein:

Die Rebstöcke des Cabernet Francs sind 45 bis 55 Jahre alt. Die Reben stehen in lehmig schluffigem Boden auf Sandstein sowie in rotem Feuerstein auf Tuffeau

Information zum Ausbau:

Der Ertrag liegt bei 40 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 über zwölf Monate auf der Feinhefe, danach in burgundischen *Pièces* von fünf bis sieben Jahren. Die Cuvée reifte dann noch einmal für ein halbes Jahr im Stückfass.

Farbe:

Satter Purpur mit violetten Reflexen

Nase:

Der typische Duft des Cabernet Franc mit dunkler Frucht von Brombeere, Cassis und grüner Paprika zeigt sich beim 2020er Cabernet Franc Clau de Nell in Reinkultur. Ein kraftvoller und zugleich eleganter Tropfen mit einer wunderschönen Saftigkeit, die sich bereits in der Nase zeigt, besonders prägnant ist seine kühle, kräutrige Anmutung die eine Tiefe widerspiegelt die Ihres Gleichen sucht.

Gaumen:

Ein dunkel fruchtiger, saftiger Wein offenbart sich auch auf der Zunge. Mit geschliffenem Tannin und belebender Säure ebnet er sich seinen Weg über den Gaumen und verbleibt wunderschön im langen Nachhall. Erneut ein kühler, von Graphit geprägter ehrlicher Wein der Trinkfreude pur vermittelt und wunderbar zu intensiver Küche harmoniert.
Gekühlt bei 16° aus der Karaffe im großen Glas servieren.