

Clos Venturi

Chiesa Nera Blanc

 2018, 750 ml

 Frankreich, Korsika

 9910238028

 Biancu Gentile, Genovese, Vermentino/Rolle

Alkoholgehalt: 13,50 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 5,6 g/l



Speiseempfehlungen

von André Dominé

Algentartar auf Toast

(Gemüse & Vegetarisch)

Wolfsbarsch in Kräuterkruste

(Fisch)

Hühner-Tajine mit Salzzitronen

(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von André Dominé vom 16.12.2020

Domine:

Die zwölf Monate auf den Hefen geben dem weißen Chiesa Nera seine cremige Fülle und den komplexen Ausdruck mit Aromen von Mandarinen, Quitten, aber auch weißen Pfirsichen und Aprikosen, Anis, Salbei und Thymian. Doch vom Ansatz an stellt sich eine unterschwellige und anhaltende, an Algen erinnernde Salzigkeit ein. Gärung und Ausbau im Betonei verstärken die Mineralität und Spannung, wobei die natürliche Frische Zitruscharakter und Länge forciert. Einer der besten Weißen Korsikas.

Farbe:

Der mittlere, leicht entwickelte, nicht ganz klare Strohton, weckt Aufmerksamkeit.

Nase:

Biancu Gentile, Vermentinu, Genovese kommen hier zusammen, um den Charakter des Clos Venturi am Prägnantesten auszudrücken. So stehen die Blüten und Kräuter der Macchia im Vordergrund, doch gleich gefolgt von Zitronenzesten, Zedratzitrone und einer verblüffenden rauchigen Mineralik. Immer würziger werden die Zitronentöne mit Zitronenthymian, Zitronenverbene, Salzzitrone und einem Hauch von harzigem Weihrauch.

Mund:

Die zwölf Monate auf den Hefen geben dem weißen Chiesa Nera seine cremige Fülle und den komplexen Ausdruck mit Aromen von Mandarinen, Quitten, aber auch weißen Pfirsichen und Aprikosen, Anis, Salbei und Thymian. Doch vom Ansatz an stellt sich eine unterschwellige und anhaltende, an Algen erinnernde Salzigkeit ein. Gärung und Ausbau im Betonei verstärken die Mineralität und Spannung, wobei die natürliche Frische Zitruscharakter und Länge forciert. Einer der besten Weißen Korsikas.