Clau de Nell

Cabernet Franc AOC

2019, 1500 ml

Frankreich, Loire

9950408025

Cabernet Franc

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Geschmortes Schweinebäckchen mit Gewürzjus und Wirsing

(Fleisch)

Rote Bete im Salzteig mit Basilikum-Pesto

(Gemüse & Vegetarisch)

Short Rib mit Hoisin-Sauce und gebratenem Pak Choi

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 13.08.2021

Information zum Wein, C. Raffelt 7.12.20

Die Rebstöcke des *Cabernet Franc* sind 45 bis 55 Jahre alt. Die Reben stehen in lehmig schluffigem Boden auf Sandstein sowie in rotem Feuerstein auf Tuffeau (Kalkstein).

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 in burgundischen *Pièces* von fünf bis sieben Jahren. Die Cuvée reifte dann noch einmal für ein halbes Jahr im Stückfass.

Farbe:

Dichter Purpur, violette Reflexe

Nase:

Purer Cabernet Franc verbindet gelungen dunkle Frucht mit einer wilden Würze und fleischigen Attributen. In der Nase streiten sich Maulbeeren, Cassis sowie Veilchen und Lakritz um die aromatische Vorherrschaft. Drumherum tummeln sich eine Vielzahl dunkler Beeren und Steinobst, wie Pflaumen, Brombeere, Heidelbeere und Zwetschge. Die Frucht wirkt dabei sehr dicht gewoben, ohne Schwere zu vermitteln – und das ist die hohe Kunst. Zimt, Nelke und Anis liefern eine ordentliche Portion aus dem Gewürzschrank. Eine kleine Brise Liebstöckel, Rosmarin und Thymian setzen den herbalen Schlussakkord unter eine gelungene Nase.

Gaumen:

Hier kommt der 2019 Caberent Franc von Clau de Nell völlig ohne Tannin daher. Dichte, dunkle Frucht am Gaumen, die wie in Seide gehüllt im Glas steht. Kühl, voller Finesse und Eleganz. Er steht saftig im Glas und liefert eine gehörige Portion Wein. Rote Paprika – gekocht und in rohem Zustand prägt den Nachhall deutlich. Auch die floralen Noten kommen nun erneut deutlich hervor. Bei aller Fruchtigkeit lebt er von einer packenden Säure und dem kühlen Gerüst. Absolut fleischig und blutig zugleich im allerbesten Sinne.