

## Château Climens

# *Asphodele, Grand Vin Blanc* *Sec AOC*

 2019, 750 ml

 Frankreich, Bordeaux

 9990101202

 Sémillon

Alkoholgehalt: 12,0 %

Gesamtsäure: 4.4 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Gebratene Jakobsmuscheln mit Apfelsalat**

(Meeresfrüchte)

**Hähnchen-Spieße mit Satay-Sauce**

(Geflügel)

**Gegrilltes Gemüse mit Honig-Limetten-Dip**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 16.10.2023

## Informationen zum Wein

*Asphodèle* ist der erste trockene Weißwein in der Geschichte von Château Climens. Es ist ein Wein aus 100 % Sémillon vom roten tonhaltigen Sand und Kalkstein und damit von dem einzigartigen Terroir von Climens. Er wird seit 2010 biodynamisch nach *demeter*-Zertifikation erzeugt. Gelesen wurden etwa 45 hl/ha. Die Reben sind rund 15 Jahre alt und wurden mit einer Pflanzdichte von 6.000 pro Hektar gesetzt. Ausgebaut wurde der Wein über neun Monate hinweg in Zement-Tanks.

## Farbe

helles Strohgelb mit grünen Reflexen

## Geschmack

Am Gaumen zeigt sich der *Bordeaux Blanc sec* blumig mit Noten von Eisenkraut und Apfelmus, auch von Kamille, etwas Stein- und Kernobst. Die Säure wirkt dezent, ist aber nachhaltig, und der Wein zeigt sich entwickelt und reif.

## Nase

Der 2019er *Asphodèle* ist ein reifer Wein mit Noten von Bohnerwachs, viel mürbem Apfel und etwas Quitte, von Apfelschalen, Lanolin und dem Duft von Linden- und Akazienblüten.

## Geschmack

Am Gaumen erweist sich der Wein als würzig und saftig mit reifen Sémillon-Noten von Linden- und Akazienblüten sowie von etwas Honig und Wachs sowie reifem Apfel samt Apfelkompott. Die Säure wirkt dezent, der Wein ist insgesamt auf den Punkt gereift.