Clau de Nell

Chenin blanc AOC

2022, 750 ml

Frankreich, Loire

9950408046

Chenin Blanc

Alkoholgehalt: 13,5 %

Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Rebhuhn mit Trompeten -pilzen und Nusspastete
Mit Hackfleisch gefüllte Papaya mit Langpfeffer
Brillat Savarin mit Gewürzpflaumen und Walnussbrot
(vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 31.07.2024

Farbe:
Helles Gelb mit silbrigen Reflexen.

Nase:
Der 2022er Blanc de Noir von Anne Claude Leflaive duftet nach Kirsche, dunklen Beeren, Quitte, Aprikosenschale, Haselnüssen, Milchkaffee und Leder. Mit Sauerstoff treten wilde Kräuter, Unterholz und Holzrauch hinzu. Ein sehr komplexer und spannender Duft eines außergewöhnlichen Weines, der neugierig macht auf den ersten Schluck.

Gaumen:
Auf der Zunge angelangt breitet er sich mit wunderschöner Saftigkeit aus, reifer Apfel vermischt sich mit süßen Pflaumen und Nektarinen, untermauert wird das Ganze von feinem Gerbstoff und charmanter Fruchtsüße. Der perfekte Wein zu asiatischer Küche, Wild und Pilzen.