

Clau de Nell

Chenin blanc IGP

 2020, 1500 ml

 Frankreich, Loire

 9950408036

 Chenin Blanc

Alkoholgehalt: 14,5 %



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Terrine von Hecht und Stabmuscheln mit La Ratte-

Kartoffeln und Sauce Vin Jaune

(Meeresfrüchte)

Kalbsmedaillons mit Sahnesauce und Pfifferlingen

(Fleisch)

Ofenfenchel mit Orangen-Zimt-Vinaigrette und

Couscous-Feigen-Salat

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 23.08.2022

Farbe:

Strahlendes Zitronengelb mit hellen und grünen Reflexen

Nase:

Die Nase wirkt angenehm zurückhaltend und schüchtern bis elegant. Vor allem seine steinigen und kühlen Elemente stehen im Vordergrund. Etwas Feuerstein und gesalzenes Popcorn wissen zu überzeugen. Zurückhaltend lassen sich Mirabelle und Quitte entdecken. Aprikosen-Tarte und Crèmeschnitte öffnen sich nur dem geduldigen Entdecker. Er wirkt enorm erhaben und steht über den Dingen. Die Fruchtkomponente erinnert nun eher an gedörrte Aprikosen und wirkt dunkel. Die Frucht geht vor allem in der Wahrnehmung immer weiter zurück. Nur etwas Zitronenabrieb, ergänzt von frischem Ingwer, breiten sich aus. Fenchel, Koriandersaat sowie etwas Anis kommen treten nun in Erscheinung. Melisse und Zitronenthymian kommen da wie gerufen um die Ecke.

Gaumen:

Am Gaumen knüpft er nahtlos an die gewonnen Eindrücke an. Voller Präsenz und Strahlkraft betritt er die Bühne. Die gelbe Frucht ist wunderbar balanciert und wird immer wieder von Säurespitzen duelliert. Der Gedanke an Popcorn bestätigt sich sowie das feine Spiel aus Fruchtextrakt und reichlich salzigen Nuancen. Das ist enorm prägnant und animierend. Mit reichlich Kante bahnt er sich seinen Weg. Viel Energie gibt er einem mit auf den Weg und weiß auch im Nachhall noch lange zu überzeugen. Die feinen Aromen von Kräutern und zurückhaltend vegetabilen Noten bauen sich hier stetig auf. Vor allem aber kalkig und rauchig mit einem Hauch Zitronenabrieb.