Château Climens

Lilium, Grand Vin Blanc Sec AOC

2022, 750 ml

Frankreich, Bordeaux

9990101204

Sémillon

Alkoholgehalt:	13,0 %
Restsüße:	2 g/l
Gesamtsäure:	3.5 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Hummer mit Krustentierfonds, geschmortem Chicorée und Erbsen

(Meeresfrüchte)

Tempura

(Meeresfrüchte, Gemüse & Vegetarisch)

Muscheln in Wildfenchel-Zitronen-Sud

(Meeresfrüchte)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 11.01.2024

Informationen zum Wein

Lilium ist ein trockener Weißwein von Château Climens. Der 2022er ist der erste Jahrgang. Es ist ein Wein aus 100 % Sémillon vom roten tonhaltigen Sand und Kalkstein und damit von dem einzigartigen Terroir von Climens. Der Weinberg wird seit 2010 biodynamisch nach *demeter*-Zertifikation bearbeitet. Gelesen wurden etwa 45 hl/ha. Die Reben sind rund 15 Jahre alt und wurden mit einer Pflanzdichte von 6.000 pro Hektar gesetzt. Genutzt wurde nur das Herz der Pressung. Ausgebaut wurde der Wein über neun Monate hinweg in *Wineglobes*.

Farbe

helles Strohgelb

Nase

Der *Lilium* präsentiert sich in der Nase duftig und durchaus intensiv. Mit seiner Mischung aus gelber Pflaume, Quitte und grünem Apfel, etwas Wachs, Minze und weißen Blüten könnte man ihn blind verkostet durchaus für einen Chenin Blanc aus dem Anjou halten. Insgesamt ist das ein feines, nobel wirkendes Bouquet.

Geschmack

Am Gaumen präsentiert sich der *Bordeaux Blanc Sec* aus Barzac deutlich expressiver. Da ist viel Volumen, viel Energie und viel Substanz vorhanden. Der *Lilium* besitzt eine feine Textur, offeriert Noten von reifen Aprikosen und Pfirsichen, etwas Orange, Quitte und gelben Apfel. Da ist aber auch die typische wächserne und auch an Süßholz erinnernde Note des Sémillon. Hinzu kommt eine klare, präzise aber weiche Säurestruktur, die dem Volumen und der Würze erfolgreich entgegenwirkt und den Wein in beeindruckender Weise ausbalanciert und in ein langes Finale führt.