Closerie Saint Roc

Closerie Saint Roc

2016, 750 ml

Frankreich, Bordeaux

9990102003

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Lammrücken mit Flageolet-Bohnen

(Fleisch)

Entrecôte à la Bordelaise

(Fleisch)

Chili sin Carne

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 16.10.2023

Informationen zum Wein

Der Wein stammt von den 16 Hektar Rebflächen des Weinguts. Der Weinberg ist geprägt von Lehm, Schluff und Sand auf asterischem Kalkgestein und liegt auf einer Höhe von 80 bis 106 Metern. Genutzt wurden für diesen Wein 70 % Merlot, 20 % Cabernet Franc und 10 % Cabernet Sauvignon. Der Weinberg wird biodynamisch bewirtschaftet. Auch sind Agroforstwirtschaft und Permakultur integriert. Nach der Handlese erfolgte eine spontane Gärung, danach die Reifung in gebrauchten Eichenfässern über 24 Monate hinweg. Der Wein wurde ohne Zugabe von Schwefel, ohne Filtration und Schönung gefüllt.

Farbe

Granatrot mit leicht bräunlichen Reflexen, etwas transparent

Nase

Dieser *Bordeaux* wirkt klassisch in seiner Machart und duftet charmant und elegant nach reifen Brombeeren, Kirschen, einem Hauch von Cassis, getrockneten Rosen und Veilchen. Gleichzeitig findet man Noten von Unterholz, Waldboden mit nassem Laub, von etwas Leder und Heckenrosen.

Geschmack

Am Gaumen erweist sich der *Closerie Saint Roc 2016* zunächst als seidig und frisch bei mittlerem Körper. Dann wird das feste Tannin spürbar, das bei diesem*Bordeaux* für Struktur sorgt. Insgesamt zeigt sich der Wein transparent, klar und saftig mit einer reifen seidigen Säure.