Clau de Nell

Grolleau IGP

2018, 750 ml

Frankreich, Loire

9950408010

Grolleau

Alkoholgehalt:	12,0 %
Gesamtsäure:	4.4 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Gebackener Ziegenkäse, Rote Bete, Honig und Zimt

(Käse)

Lamm-Köfte mit Kirschen und Tahin

(Fleisch)

Gebratene Blutwurst, Röstzwiebeln und Apfelpüree

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 07.12.2020

Information zum Wein

Grolleau ist eine autochthone Loire-Rebsorte, die meist in restsüßem Rosé d'Anjou Verwendung findet. Reinsortig wurde die Sorte so gut wie nie ausgebaut, bevor Claude und Nelly, die Gründer der Domaine Clau de Nell, das machten und zeigten, dass daraus ein so urwüchsiger wie eleganter und alterungswürdiger Wein von großem Charakter entstehen kann. Die Rebstöcke dieses Grolleau sind rund 55 Jahre alt, es wurden aber in den letzten Jahren noch weitere gepflanzt. Sie stehen in lehmig schluffigem Boden auf Sandstein sowie in rotem Feuerstein auf Tuffeau (Kalkstein).

Der Ertrag liegt bei gerade einmal 25 hl/ha. Die Trauben wurden von Hand in 12-Kilo-Kisten gelesen. Sie wurden entrappt und über 30 Tage hinweg mit nur seltenem Umpumpen vergoren. Der Ausbau erfolgte dann für 30 % des Weines über zwölf Monate auf der Feinhefe in burgundischen*Pièces* von fünf bis sieben Jahren, für weitere 70 % in großen Fudern. Die Cuvée reifte dann noch einmal für ein halbes Jahr im Edelstahl.

Farbe

intensives Granatrot mit purpurfarbenen Reflexen

Nase

Der *2018er Grolleau* von *Clau de Nell* ist ein dunkelfruchtiger Wein mit einer fantastischen Würze, die der Wein allerdings erst dann wirklich preisgibt, wenn man ihn dekantiert. Dann finden sich Noten von satt reifen Kirschen und Pflaumen, Walderdbeeren und Himbeeren in Verbindung mit Kräutern, Pfeffer und feucht warmem Waldboden. Das wirkt insgesamt sowohl geerdet wie elegant.

Gaumen

Am Gaumen zeigt sich der *2018er Grolleau* mal wieder als völlig eigenständiger Loire-Wein irgendwo zwischen Cabernet und Pinot, irgendwo zwischen Noblesse und Landleben. Die Frucht verbindet Walderdbeeren und Himbeeren mit Pflaumen und ein paar Kirschen, der Wein wirkt lebendig und frisch, gleichzeitig packt das noch feste Tannin kraftvoll zu. Dabei zeigt sich der *Grolleau* immer präzise und strukturiert, lang und komplex mit leichter Pfeffrigkeit im Finale. Der Wein verfügt über ein Alterungspotential von 15+ Jahren. Grolleau ist

neben Pineau d’Aunis eine der schönsten Entdeckungen, die man im Loiretal machen kann.