Clau de Nell

Grolleau IGP

2020, 750 ml

Frankreich, Loire

9950408033

Grolleau

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Rote Bete im Salzteig gegart mit Rucola Salat und schwarzen Walnüssen

(Gemüse & Vegetarisch)

Seeteufel im Speckmantel auf geschmortem Auberginen Gemüse

(Fisch)

Rinderschmorbraten mit grünen Bohnen und Kartoffelgratin

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 01.09.2022

Info zum Wein:
Grolleau ist eine autochthone Loire-Rebsorte, die meist in restsüßem Rosé d'Anjou Verwendung findet. Reinartig wurde die Sorte so gut wie nie ausgebaut, bevor Claude und Nelly, die Gründer der Domaine Clau de Nell, es machten und zeigten, dass daraus ein so urwüchsiger, wie eleganter und alterungswürdiger Wein von großem Charakter entstehen kann. Die Rebstöcke dieses Grolleau sind zwischen 60 und 90 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.

Information zum Ausbau:
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 Violett Rot

Nase:
Ein Potpourri von Beerenfrüchten, wie Brombeeren, schwarze Johannisbeere, Schlehe und Maulbeere strömt aus dem Glas hervor, begleitet von unzähligen Kräuternoten die an Rosmarin, wildem Salbei, Eukalyptus, Holunderholz und auch an gemüsige Noten von roter Bete und Aubergine erinnern. Ein grundehrlicher Tropfen mit kühler Präzision und belebender Frische.

Gaumen:
Saftige dunkle Frucht paart sich mit feiner Würze, erneut viele Kräuternoten und einer feinen salzigen Spur sowie einem fleischig wirkenden Nachhall. Das ist der perfekte Wein zu erdigen Gemüsen und zum Schmorbraten. An solchen Weinen trinkt man sich nie satt, ungekünstelte Biodynamie in Reinkultur und ein wunderbarer Essensbegleiter.
Gekühlt bei 16° aus der Karaffe im großen Glas servieren.