

 **Clau de Nell**

Cabernet Franc AOC

 2018, 750 ml

 Frankreich, Loire

 9950408004

 Cabernet Franc

Alkoholgehalt: 14,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 5 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Chicken Curry mit roten Linsen

(Geflügel)

Bibimbap mit Rindfleisch und Tofu

(Fleisch)

Makloubé – orientalischer Gewürzreis

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 07.12.2020

Information zum Wein

Die Rebstöcke des *Cabernet Franc* sind 45 bis 55 Jahre alt. Die Reben stehen in lehmig schluffigem Boden auf Sandstein sowie in rotem Feuerstein auf Tuffeau (Kalkstein).

Der Ertrag liegt bei 40 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 über zwölf Monate auf der Feinhefe in burgundischen *Pièces* von fünf bis sieben Jahren. Die Cuvée reifte dann noch einmal für ein halbes Jahr im Stückfass.

Farbe

intensives Purpur

Nase

Der 2018er *Cabernet Franc* von Clau de Nell verbindet seine Herkunft mit der typischen Reife des Jahrgangs. Einerseits ist da immer noch das Robuste und Bodenständige, das man bei Cabernet Franc heute nur noch an der Loire findet, andererseits wird all das in eine wunderbare Cremigkeit und Reife gepackt. Hier gibt es viele Brombeeren, Schwarzkirschen und Cassis, fast wie bei einem Likör konzentriert, dann aber doch auffächernd und durch einen Hauch von kühlem Stein und hellem Tabak frisch wirkend. Abgerundet wird der Duft von ein paar Datteln, von Süßholz und Garrigue.

Gaumen

Am Gaumen zeigt der Cabernet Wärme und Reife, gleichzeitig aber ein wunderbar festes, griffiges Tannin, ein paar kühle Rappen, eine schlanke, reife, aber präsenste Säure und eine lebendige Mineralität. Die dunkle Frucht wird begleitet von einem von der Sonne beschienenen Waldboden, von Tabak und Zedernholz. Ein charmanter Cabernet Franc mit einer hedonistischen Fruchtfülle und inneren Dichte, der gleichzeitig voller Vitalität steckt.