Clos Troteligotte

K-libre Chenin VdF

2024, 750 ml

Frankreich, Cahors

9910236033

Chenin Blanc

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Forelle „Müllerin“ mit jungen Kartoffeln und Mandeln (Fisch)

Lauwarmer, gratiniertes Ziegenkäse-Crottin auf Blattsalaten mit klassischer Vinaigrette (vegetarisch)

Thai-Curry mit Huhn, Zitronengras, Ingwer und Koriander (Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 17.06.2026

Zum Wein
100 % Chenin Blanc mit 40 hl/ha Ertrag vom Lehm-Kalkboden von Quercy. Nach der Handlese erfolgte eine direkte Pressung der ganzen Trauben, eine spontane Einleitung der Gärung und Mazeration. Die Reifung erfolgte im gebrauchten Holz und in Tonamphoren. Es wurde nicht geschönt oder gefiltert. Der Gesamtschwefel liegt bei unter 27 mg/l.

Farbe
helles Goldgelb

Nase
Spannend! Chenin Blanc und dann auch wieder nicht – oder anders. Und so soll es ja auch sein. Ein Wein, der an Birnen und an Quitten, an Pfirsich und Aprikose, an Kamille und Butterblume, Mandeln, Wollwachs und einen Hauch Vanille erinnert.

Gaumen
Am Gaumen wirkt der *K-libre* saftig, ja süffig mit einer reifen, runden Säure, die zum Finale hin immer druckvoller und schärfer wird – typisch Chenin! Die Aromatik wirkt hier genauso dicht, wie der feine Schmelz. Das betört durchaus den Gaumen, hat aber Spannung, schafft es, irgendwie trotzdem schlank zu wirken und knochentrocken und druckvoll zu enden.