

Clos Venturi

Chiesa Nera Rouge VdF

 2019, 750 ml

 Frankreich, Korsika

 9910238046

 Aleatico, Niellucciu, Sciaccarellu

Alkoholgehalt: 1.400,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Parmiggiana Siciliana

(Gemüse & Vegetarisch)

Gebratenes Zanderfilet auf geschmortem Kraut mit

Gulasch-Sud

(Fisch)

Reh-Ragout mit Spätzle und Rotkohl

(Wild)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 29.09.2022

Das Weingut Clos Venturi liegt im kleinen Örtchen Ponte-Leccia in der Gemeinde Morosaglia, rund 50 Kilometer südwestlich von der Hauptstadt Bastia. Die Weine von François Aquaviva, Jean-Marc und Manu Venturi verbinden auf einzigartige Weise kontinentale Frische mit mediterraner Reife, ermöglicht durch die außergewöhnlichen Höhenlagen der Weinberge auf Sandstein, Basalt, Granit und blauem Schiefer. Der 2019 Chiesa Nera Rouge ist eine Cuvée aus Aléaticu, Sciaccarellu, Minustellu, Carcaghjolu Neru und Moresconu sowie Niellucciu und Vermentinu.

Farbe:

Dunkles Rubinrot mit transparentem Kern.

Nase:

Ein Potpourri an Aromen verströmt die 2019 Chiesa Nera Rouge von Clos Venturi: Dunkle Früchte wie Brombeeren, Maulbeeren und Schwarzkirschen mischen sich mit Holunderbeeren und Himbeeren. Darüber schweben florale Kopfnoten nach Veilchen, Lavendel und Stockrosen, unterlegt von erdigen Noten sowie würzigen Anklängen nach Tabak, Leder und geräuchertem Speck. Vielschichtig und komplex lässt er die Lippen erwartungsfroh zum Glase schürzen.

Mund:

Trotz seines Extraktes, seiner Konzentration, Dichte und Komplexität ist er am Gaumen transparent mit seidigem Gerbstoff, sensationeller Frische und Lebendigkeit. Nahezu leichtfüßig umspielt er die Papillen und strahlt mit extraktsüßer Frucht, geschnürt ins feinkörnige Gerbstoff-Korsett und konturiert durch die feine, reife Säure. Definiert wie Nurejew ist bei diesem Wein strukturell alles am rechten Fleck und bereitet bereits jung getrunken große Freude. Belohnt werden gewiss diejenigen, die ihm die nötige Zeit zur Reife und damit zur wahren Größe geben. Oberliga!