Clau de Nell

Violette AOC

2020, 750 ml

Frankreich, Loire

9950408032

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Gefüllte Wachtel aus dem Ofen mit cremigem Mangold und roter Bete

(Geflügel)

Rote Bete Gazpacho mit Arbequina-Olivenöl

(Gemüse & Vegetarisch)

Geschmorte Gänsekeule mit lauwarmem Rotkohl-Apfelsalat und Klößen

(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 23.08.2022

Farbe:

Dichtes Purpur, violette Reflexe

Nase:

Der Name ist hier Programm. Nicht nur in Farbe, sondern auch in der Nase ist Violette sich selbst treu. Stiefmütterchen und Veilchen sind klar zu erkennen. Ergänzt wird die Frucht von saftigen Maulbeeren, Brombeeren, Holunderbeeren sowie reichlich Pflaumen. Die Frucht ist enorm ansprechend und ausgewogen. Aus dem Gewürzschrank kommen noh ein wenig Nelke und Wacholder sowie reichlich Zimtabrieb hinzu. Trockenfrüchte, in Form von Feigen und Cranberrys, schlagen in exakt die gleiche Kerbe. Ein feiner Ton der Reduktion sorgt für Frische und Klarheit. Die Nase animiert enorm zum Griff nach dem ersten Schluck.

Gaumen:

Clau de Nell liefert hier schlicht ab. Der 2020 Violette knüpft nahtlos an die Nase an. Voller Fruchtausprägung und Intensität. Dabei so weit entfernt von Überreife oder Frucht-Kitsch wie Berlin von einem Flughafen von Format. Seine Frucht ist so perfekt integriert, strotzt förmlich vor Energie und Strahlkraft. Ein Laserschwert streift mit Präzision durch die intensiv duftenden Früchte, so dass sich am Gaumen immer wieder neue Geschmacksbilder formen. Enorm abwechslungsriech und komplex bei gleichzeitig sehr hohem Spaßfaktor. Hoher Trinkfluss und schnelle Gläser garantiert. Auch im Nachhall wiederholt sich dieses Geschmacksbild unterstützt von reichlich weißem Pfeffer.