

2021 Clos Saint-Julien

Clos Saint-Julien
Grand Cru, St-Emilion AOC
150cl (3er-Holzkiste)

Bio

Typ: Rotwein

Land: Frankreich

Region: Bordeaux

Genussreife: ab 2028

Trinktemperatur: 16°C - 18°C

Traubensorten: 60% Cabernet Franc,40% Merlot

Allergene: Enthält Sulfite

Weinwisser: 94

Vino Vario: 19+

Degustationsnotiz

Kein Frost, nur geringe Probleme mit Mehltau (nur beim Merlot).

Dieser Duft kann einem den Verstand rauben, unglaublich tiefgründig und mit edelster Frucht. Durch den Hauptanteil an Cabernet Franc zeigt sich sehr viel schwarze Kirschenfrucht, Cassis, Brombeere und Holunder. Dazu Kräuter und kühle, ätherische Aromatik. Nach mehrmaligem Hinschnuppern auch feine rotbeerige Aromen von Erdbeere und Himbeere. Was für eine Wucht am Gaumen mit geballter Fruchtfülle. Die delikate und erfrischende Säure schafft es, den Wein in eine perfekte Balance mit betörender Eleganz zu bringen. Die Tanninstruktur ist etwas präsenter und kräftiger, aber von exzellenter und feiner Qualität. Man erkennt die Kraft und das Potenzial in diesem Wein. Herrlich würziges und zart pfeffriges Finale. (pb)

Produzenten-Informationen

Clos St. Julien: ein Hektar klein, eine Produktion von nur gerade 250 Kisten, ein Bijou in jeder Beziehung. Petit Gravet Ainé mit 80% Cabernet Franc, 2,5 Hektar klein. Diese beiden Weingüter gehören zu den edelsten Juwelen unseres Sortimentes. Dass hier genauso präzise, leidenschaftlich und mit Herzblut gearbeitet wird wie bei den berühmtesten Weinen von Bordeaux, steht ausser Zweifel. Catherine Papon Nouvel arbeitet schon seit vielen Jahren biologisch, und das Weingut ist ? wie ihre beiden anderen Petit Gravet Ainé und Château Gaillard ? zertifiziert. Für Catherine war immer klar, dass Bio qualitative Verbesserungen im Wein bringt. Sie stellt auch fest, dass ihre Weinberge gesünder sind und dass die Trauben besser ausreifen. Château Peyrou, ihr eigenes Weingut, das nicht aus dem Familienbesitz stammt, wird daher ebenfalls seit langem biologisch bewirtschaftet.