

Himmlische Cabernet-Franc-Perle.

Rotwein · Frankreich · Loire · Anjou











Clau de Nell, Cabernet Franc rouge

2018

Cabernet Franc rouge, Anjou AOC

Bio

-  Frankreich
-  Cabernet Franc
-  2024 bis 2050
-  15 - 16°C
-  75cl (CT-6)
-  FRA.251308.2018
-  Enthält Sulfite
-  ab Lager

Bewertung

Gerstl



19+ | 20

Infos zum Wein

Vinifikation

18 Monate in Burgunder Fässern.

Degustationsnotiz

Max Gerstl: Herrliche Frucht, schwarze Beeren, begleitet von verführerischen Terroirnoten, der Duft ist eher auf der zarten Seite, wirkt aber sehr ausdrucksvoll, raffiniert und edel. Der Wein schmeckt traumhaft süß, obwohl frische Frucht das zentrale Element ist, er stützt sich auf eine superfeine Tanninstruktur, das ist eine himmlische Cabernet-Franc-Perle, irre rassig und doch sanft im Auftritt. Das schmeckt ganz einfach sagenhaft gut, da könnte ich süchtig werden, das ist so ein Wein, der immer wieder nach dem nächsten Schluck verlangt, ein Geniestreich. Ich erinnere mich an den 2003er, den wir kürzlich getrunken haben, der Wein war traumhaft, wenn auch vergleichsweise rustikal. Dieser 2018er ist von ganz anderer Präzision, aber was da drin steckt, kann man aufgrund des Vergleiches unschwer erahnen, das ist ein Meisterwerk der Natur mit immensem Potenzial.

Infos zum Produzenten

Dieses fantastische Weingut liegt an der Loire in der Region Anjou. Das Terroir ist wie geschaffen für die Biodynamie. Dieser Rebberg mit seinen bis zu 80-jährigen Rebstöcken - auf der höchsten Kuppe der ganzen Umgebung - ist umgeben von Wald und weiten Feldern. Es gibt keine anderen Rebstöcke weit und breit, Natur pur weitab von jeglichem Einfluss von Chemie. Es ist ein ganz besonderes Terroir, oben mit einer Gesteinsschicht, welche die Wärme speichert, darunter 10-12 verschiedene Lehmschichten, die wie ein Blätterteig angeordnet sind. Durch diese bahnen sich die Wurzeln ihren Weg, nehmen die

GERSTL

WEINSELEKTIONEN

diversen Aromen auf und gelangen schliesslich bis zur tiefgründigen Kalksteinschicht, die in trockenen Jahren als Wasserspeicher dient.