»Le Clos« Rouge Vin de Bellet

Clos Saint-Vincent

Folle Noir. Mysteriöse rote Rebsorte, die nur noch in der winzigen Appellation Bellet hoch über Nizza auf ein paar Hektar Fläche steht. Im lokalen Misch-Dialekt aus Französisch und Italienisch heißt sie »Fouola negra«, die verrückte Schwarze. Eine sehr alte Sorte mit vielen Synonymen, die eine DNA-Verbindung zur italienischen »Nero d'Avola« haben soll, was ihre altmodisch süßen Gerbstoffe und ihre pflaumig pfeffrigen Aromen erklären könnte.
Gio Sergio von Clos Saint-Vincent kombiniert sie mit 10% Grenache zu einem alterungsfähigen Rotwein voller Charakter und Ausstrahlung. Tiefrot fällt er aus, fast purpur, und duftet zunächst reduktiv nach Teer und Gummi, um ein paar Minuten später intensiv beerige, pfeffrig würzige Aromen zu entfalten, die weit weg vom süßlich glatten Duft moderner Rotweine agieren. Und dann beginnt sie, die Reise in eine vergangene Rotweinwelt, mit schwarzer Frucht und tintenartigen Gerbstoffen, die in weicher, feinkörniger Wucht den Mund füllen, transparent in Wirkung und Substanz, umrahmt von feiner, frischer Säure, die spontan für Trinkfluß sorgt. Mit jeder Minute verändert sich der Duft im Glas, tiefgründig, exotisch fremdartig, mit einem Hauch von Moschus und dunkler Schokolade, Lakritze, brauner Gewürze und blauer Beeren, die in pfeffrig gewürzter Kirschmarmelade baden. Großartig! Konterkariert altmodisch ungehobelt und ungeschminkt die konstruierte Banalität moderner »Spitzenweine«. So ansprechend wie aufregend und sehr animierend im Trunk. Macht Lust auf mehr. Belebend anders als der Markt und seine Klischees. Auf seine Art groß.
Gesamtproduktion 8.500 Flaschen.

Alkohol: 13.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028+
Restzucker: 0,4 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: Minimal geschwefelt | ungeschönt, unfiltriert, keine Zusätze | Biodyvin®
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,45

0,75l
FPR22802

K&U
www.weinhalle.de