



»Le Clos« Vin de Bellet Rosé

Clos Saint-Vincent

Einer der großen Rosés Frankreichs, und einer der rarsten. »Le Clos« Rosé wird so gut wie ausschließlich an der Côte d'Azur genossen, wo er binnen weniger Wochen ausverkauft und getrunken ist. Von ihm gibt es aber auch nur wenige Tausend Flaschen, und das nicht in jedem Jahr.

Gekellert aus der faszinierend duftigen roten Rebsorte Braquet, die nur noch auf wenigen Hektar in Bellet im Hinterland von Nizza existiert. Dort steht sie auf sandigem, von Myriaden von Kieselsteinen durchsetztem Boden auf steilen Terrassen, die nur von Hand zu bewirtschaften sind. Kulturgut Wein. Die Rebsorte ist ideal adaptiert an die trockenen und heißen Wachstumsbedingungen an der Côte d'Azur. Weil sie aber nur winzige Erträge bringt und das auch nur in guten Jahren, ist sie inzwischen so gut wie ausgestorben. Gio Sergi aber produziert aus ihr diesen absoluten Lieblings-Rosé, von dem wir leider nur (viel zu) wenige Flaschen bekommen. Seine Farbe? Perfekt helle Lachsfarbe. Einfach traumhaft schön steht der Wein im Glas. Sehnsucht nach Sommer. Im Duft blumig floral an Wildrose erinnernd, die ein Hauch sommerlicher Kräuter des Südens umweht. Zart, fragil und doch betörend intensiv. Einer wie keiner. Enorm kraftvoll auf der Zunge, dabei aber auch zart und belebend frisch. Fast bissig im Griff auf der Zunge, pikant »mineralisch« in seiner salzig am Gaumen nachklingenden Würze, aufregend mundwässernd in seiner vibrierend lebendigen Delikatesse. Sehr ernsthaft, dieser Rosé. Dicht und vertikal tiefgründig, kompakt und hinreißend würzig im Trunk mit enormer Länge am Gaumen. Doch trotz seiner aromatischen Potenz auch so einfach wie fröhlich wegzutrinken, sommers wie winters. Eine beeindruckend gute Rosé-Rarität.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028+
Restzucker: 0,7 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edeltank
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: Minimal geschwefelt | ungeschönt | keine Zusätze | Biodyvin®
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: leichte Filtration
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,3

0,75l
FPR25204



www.weinhalle.de