

Clos Fontaine »Grand Vin«

Clos Fontaine

»Clos Fontaine« haben wir im Programm, seit es ihn gibt. Hier nun der neue »Grand Vin« aus der höchsten Parzelle des 7 ha großen Gutes. Von identischen Lehm- und Kalkböden wie im benachbarten St. Emilion. Zwischengepflanzte jungen Reben unter vielen alten, die meisten 60 und mehr Jahre alt. Reine Merlot. Die bauen Jan und Florian Thienpont, die zwei Brüder, die das Weingut 2015 vom Vater übernahmen, in neuen 500l- und gebrauchten 225l-Fässern von Vieux Chateau Certan in Pomerol aus. Der Wein reift dann auf der Feinhefe bis zur Abfüllung. Spontan haben sie ihn vergoren und ohne Filtration mit nur minimaler Schwefelung abgefüllt.

Bordeaux, wie er einst war. Im Duft fühlt man sich zurückversetzt in alte Zeiten. Keine aufdringliche Schokolade, kein Rumtopf, keine Marmelade im Duft, sondern feine, fast leise Noten entsteigen dem Glas. Im Mund dafür straffe, kernige Struktur, durchaus reif und saftig, aber auch herrlich altmodisch morbid in den Gerbstoffen, die den Wein lebendig machen, trinkfröhlich und anregend. Burgund mit seiner legendären Transparenz hat Jan und Florian Thienpont hier inspiriert.

Vor Genuß dekantiert, wirkt er fast leicht und sehr angenehm im Trunk, gediegen und seriös, nicht aufgeblasen fruchtig, sondern trocken, vornehm und irgendwie auch aristokratisch zurückhaltend. Ein toller kleiner Bordeaux zum erstaunlich günstigen Preis, der bescheiden und leise auftritt, statt laut zu knallen, was ihn besonders sympathisch und alltagstauglich macht.

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 0,6 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: In Umstellung auf biologischen Anbau | Ecocert®
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Unfiltriert
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,66

0,75l
FBO20001

K&U
www.weinhalle.de