

Clos Venturi

Clos Venturi (le clos) Rouge AOC

 2020, 750 ml

 Frankreich, Korsika

 9910238042

 Carcaghjolu Neru, Niellucciu, Sciaccarellu

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Topinambur-Walnuss-Gnocchi mit

karamellisiertem Radicchio

(Gemüse & Vegetarisch)

Lammkarree mit Kräuterkruste und Kartoffel-

Oliven-Gratin

(Fleisch)

Medaillons vom Reh mit Brombeeren, Steinpilzen

und Selleriepüree

(Wild)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 08.09.2022

Informationen zum Wein:

Die Assemblage besteht aus 50 % Niellucciu, 40 % Sciacaccarellu und 10 % Carcaghjolu Neru. Die Trauben wurden handgelesen von 30 Jahre alten Rebstöcken, die in sandigen Süd-Ost-Lagen auf 400-480 m Höhe stehen. Nach teilweiser Entrappung fand die Vergärung mit wilden Hefen bei 25°-30° C in 40 hl Holzfässern statt. Die Trauben wurden 45 Tage gemaischt und der Traubenhut 1-3 Mal am Tag untergetaucht, nach 14-18 Monaten im Holzfass wurde ohne Schönung und nur mit leichter Filtration abgefüllt.

Farbe:

Gedecktes Violetrot fast farbdicht bis zum Rand.

Nase:

Die Nase des 2020er Clos Venturi gestaltet sich erdig und tiefgründig, mit Sauerstoff zeigt er seine reizvolle Frucht von Schlehe, Schlehenstein, schwarzer Johannisbeere, Brombeere und Holunderbeere. Der verführerische Duft von Veilchen und Pfingstrosen schwebt über allem und paart sich mit rauchigen Noten und dem Duft nach Rosmarin, schwarzer Olive und steiniger Mineralität.

Gaumen:

Dicht und erfrischend gleitet die dunkle Frucht über die Zunge. Seine Säure und das Tannin sind unwahrscheinlich inspirierend und präzise und in den Fruchtteppich perfekt eingebettet. Durch die kräutrigen Noten, die auf der Zunge noch intensiver zum Vorschein treten als in der Nase, wirkt er belebend und rein. Der perfekte Rotwein, den man leicht gekühlt am besten als erfrischenden Begleiter zu intensiver Küche trinkt.