## Château Climens

# *Asphodele, Grand Vin Blanc Sec AOC*

**2020, 750 ml**

**Frankreich, Bordeaux**

**9990101201**

**Sémillon**

| | |
|---|---|
| **Alkoholgehalt:** | 12,0 % |
| **Gesamtsäure:** | 4.7 g/l |




## Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Frühlingsrollen**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Krabben mit Fenchel-Beurre-Blanc**

(Meeresfrüchte)

**Salat mit Fenchel und Ziegenkäse**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 16.10.2023

Informationen zum Wein

*Asphodèle* ist der erste trockene Weißwein in der Geschichte von Château Climens. Es ist ein Wein aus 100 % Sémillon vom roten tonhaltigen Sand und Kalkstein und damit von dem einzigartigen Terroir von Climens. Er wird seit 2010 biodynamisch nach *demeter*-Zertifikation erzeugt. Gelesen wurden etwa 45 hl/ha. Die Reben sind rund 15 Jahre alt und wurden mit einer Pflanzdichte von 6.000 pro Hektar gesetzt. Ausgebaut wurde der Wein über neun Monate hinweg in Zement-Tanks.

Farbe

silbern

Nase

Der 2020er *Asphodèle* ist ein junger Sémillon, der nach Kamille und Buchweizen, reifen Päonien frischen und mürben Äpfeln sowie nach etwas Bienenwachs und Lanolin duftet.

Geschmack

Am Gaumen wirkt der *Bordeaux Blanc sec* blumig mit Noten von Eisenkraut und Apfelmus, wiederum von Kamille, auch von etwas Stein- und Kernobst. Die Säure ist dezent, aber nachhaltig, der Wein zeigt sich entwickelt und reif.