

Weinzentrale

EBERLE

2019 - Château Clos Puy Arnaud Grand Vin - Clos Puy Arnaud

Art.-Nr: 60837-19

Bio

Neu



Beschreibung:

Beim ersten Anchnuppeln weht ein Hauch von Brombeerwürze, Schlehe, Pumpernickel, reifer Pflaume, Hagebutte, Jod und Blutwurst durch das Glas. Am Gaumen kernige Würze, voll, fleischig, tiefer Bass, griffig, auch leicht blutig, viel Extrakt. Sattes Mundgefühl mit Nuancen von Kakao, Kaffee und Eisen am Gaumen. Präsender Tanninbau, hochfloorig, extrem einnehmend. Sehr eigenständiger Bordeaux mit viel Handschrift und der klassischen »Clos Puy Arnaud-Wucht« im Finale! Klassische Vinifikation.

Hersteller:

Im Jahr 2000 übernahm Thierry Valette das 9 Hektar Weinjuwel »Clos Puy Arnaud« an der Côtes de Castillon. Das kleine Château ist ein Vorzeige-Weingut für biologisch-dynamischen Landbau in Bordeaux. Unter Naturanbetung der Erde und den Gesetzen des Kosmos entstehen hier wahrlich flüssige Wunderwerke aus der Natur!

Anbau:

Die Weingärten liegen im Département Gironde, unmittelbar östlich von Saint-Émilion. Die Maxime dieses Demeter-Betriebes von Monsieur Thierry Valette lautet - für »Flora und Fauna« nur das Beste! Spontanvergärung.

Rebsorte Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon	Region Bordeaux	Alkoholgehalt 14 % Vol.	Trinktemperatur 16-18 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe Appellation Côtes de Bordeaux Contrôlée	Restsüße 1,8	Ausbau Tonamphoren & Holzfass
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Kalkstein, Kalkmergel mit Lehmauflage	Trinkfenster 2024-2045+	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	Bewirtschaftung Biodynamische Wirtschaftsweise	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren JA

Charakter

Frucht
●●●○○

Körper/Intensität
●●●●●

Mineralität
●●●●○

Säure
●●●●○

Tannin
●●●●○

Passt zu



Käse



Rotes Fleisch



Schmorgerichte



Haute Cuisine



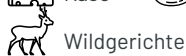
Lamm



Grillgemüse



Grillen



Wildgerichte