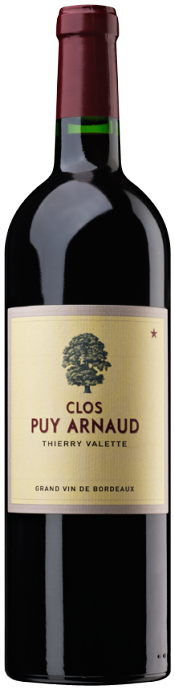

Clos Puy Arnaud

Clos Puy Arnaud

Biodynamisch bewirtschaftetes Weingut (Biodyvin®) unter der Leitung von Thierry Valette. Die Reben stehen an der Côtes de Castillon auf identischem Boden wie in St. Emilion: Lehm und Kalkstein. Eine Referenz für den Jahrgang. Besser als viele weit teurere Weine aus der Region, allemal besser als die meisten Nicht-Bioweine dieses nicht einfachen Jahrgangs.

Schon im Glas sorgt der Wein für Überraschung und Aufmerksamkeit. Dicht wirkt sein Bukett mit dem typischen Hauch von Schokolade, Kakao, Kaffee und Schwarzkirsche. Doch der Wein kann mehr als nur das, was guten Bordeaux ohnehin auszeichnen sollte. Er atmet profunde Mineralität und offenbart rare Eleganz im Duft, Finesse und spürbarer Tiefe, man ahnt den Samt und die Spannung, die er prompt im Mundgefühl offenbart. Verantwortlich dafür ist seine besondere Rebsortenzusammensetzung. Er setzt auf 75 % Merlot mit einem hohen Anteil Cabernet Franc (25%). Und er setzt auf Aufwand und schonende Extraktion. In mühsamer Handarbeit wurden die Beeren von Hand entrappt, anschließend einen Tag kalt mazeriert, um dann im Gärtank per Kohlensäuregärung schonend zu extrahieren und auf der wilden Hefe zu vergären. Nach der alkoholischen Gärung mazerierte Thierry Valette den Wein noch zwei Wochen auf der Maische, um samtige Gerbstoffdichte zu erzielen.

Bordeaux alter Schule im zeitgemäßen Gewand. Derart saftigen, zugänglich trinkfreudigen Bordeaux muß man mit der Lupe suchen. Der Wein besitzt den Charme des schwierigen Jahrgangs, der von einem großen Winzer souverän umgesetzt wurde. Er wirkt perfekt ausbalanciert und nahezu trinkreif, obwohl er Potential für zehn und Jahre verspricht. Er agiert nicht breit und muskulös, sondern kühl, raffiniert elegant und mundfüllend, macht appetitlich saftig Lust auf mehr. Bordeaux, wie er auch sein kann. Hier macht einmal mehr nicht der Jahrgang den Wein, sondern ein Winzer, der weiß, wie es geht. Unsere Referenz für den Jahrgang, an der sich viele weit teurere Weine mit großem Namen die Zähne ausbeißen. Großes Kino zum allemal werten Preis.

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: Sofort
Optimale Reife: > 2026+
Restzucker: 1,8 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Biodyvin®
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
Biogene Amine: Nein
pH-Wert: 3,55

0,75l
FBO19018

K&U
www.weinhalle.de