



Clos Fontaine

Clos Fontaine

Clos Fontaine. Bordeaux als Freund des Alltags. Ganz anders also als das sogenannte »große« Bordeaux. Hier geht es charmant und eher leicht zu (wir meinen das positiv!), irgendwie schlicht und genau deshalb sehr angenehm zu trinken. Viel Merlot, ein bißchen Cabernet Franc. Von Hand gelesen und im Keller sorgfältig verarbeitet. In dem Jahr begann die Umstellung auf biologischen Anbau. Jan Thienpont hat die Zeichen der Zeit erkannt. Ausgebaut im großen Beton-Tank. Also keine dunkle Schokolade im Duft vom Faßholz, keine fette, mollige Süße, keine weiche Schwere, sondern Frische und angenehm milde Gerbstoffe, die dem Wein die Balance von Kraft und Saft vermitteln. Bordeaux, wie es einst war, als es so sein durfte, wie es sein wollte.

Ein kleiner Bordeaux, den man sich gerne aus dem Keller holt. Will nicht mehr sein, als er ist, bietet in seiner Preisklasse souveränes Niveau und so zeigt Jan Thienpont auch in seinem kleinsten Wein, daß er sein Metier ernst nimmt. Handwerk statt nur Kellertechnik. Bordeaux kann richtig preiswert sein und dann verkauft er sich auch ...

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028+
Restzucker: 0,6 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Betontank
Boden: Lehm & Ton
Besonderes: In Umstellung auf biologische Bewirtschaftung
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Filtration
pH-Wert: 3,46

0,75l
FBO19004



www.weinhalle.de