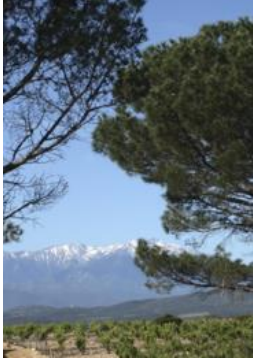


2021 Château Clos Fourtet 1er Grand Cru
Saint-Émilion AOC., Frankreich



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	Komplex, Strukturiert, Tanninbetont
Alkohol:	13,5 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	Zu rotem Fleisch, Wild und reifem Käse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	15 40 45

Charakteristik

Der Clos Fourtet öffnet sich im Glas mit Noten von dunklen Beeren, Pflaumen, Gewürzen und subtilen Anklängen von geräuchertem Fleisch und gerösteter Eiche. Mittelkräftig, fleischig und vollmundig, mit pudrigen Tanninen, die sich im sanft strukturierten Abgang durchsetzen, bleibt dieser Wein eine starke Leistung.

Klima/Terroir

Die kalkhaltigen Böden sorgen für Frische, Mineralität und zarte Tannine. In feuchten Perioden sorgen diese Böden für eine schnelle Drainage und verhindern, dass die Reben nass werden. In trockenen Perioden schließlich verteilt der Fels das Wasser über die Wurzeln der Reben.

Ausbau

Der Schwerpunkt der Weinherstellung liegt auf der schonenden Extraktion und Reifung in französischen Eichenfässern, wobei der fruchtige Reichtum mit Gewürz- und Holznoten perfekt in Einklang gebracht wird und ein komplexes und harmonisches Profil entsteht.

Das Weingut

Nach einem längeren Dornröschenschlaf wuchs das Weingut Château Clos Fourtet seit der Übernahme durch Philippe Cuvelier im Jahr 2001 zurück zu alter Größe. Das bereits im 18. Jahrhundert gegründete Château liegt in dem berühmten Weinbaugebiet Saint-Émilion und ist von Beginn an Mitglied der Premiers Grands Crus Classés.

