

Bordeaux Clairet AOC 2023



Das Bordeaux Clairet AOC kommt dieses Jahr in neuem Gewand! Ein typischer Bordeaux Wein. Es wird wie ein Rosé genossen, hat jedoch mehr Kraft und Frische. Dieser Wein zeigt ein kraftvolles Bouquet, das an Gewürze und rote Früchte erinnert, mit einer Dominanz von Himbeeren. Der Jahrgang 2023 gewann die Silbermedaille beim Concours de Vins de Bordeaux 2025. Erstmals 2 Sterne im Guide Hachette des Vins 2025.

Trauben und Weinbereitung

50% Cabernet Franc, 50% Merlot. Clairet, eine spezielle Mischung zwischen einem roten und einem roséfarbenen Wein, der nur in Bordeaux produziert wird, ist ein Nachkomme des ersten Weins, der jemals in der Region hergestellt wurde. Weinherstellung: ca. 72 Stunden in unseren pneumatischen Weinpressen auf den Schalen belassen.

Farbe

Tiefgründiger als der Rosé und eher an Johannisbeeren oder Himbeeren erinnernd.

Nase

Kraftvolles Gewürz- und Rotfruchtbouquet (hauptsächlich Himbeere).

Gaumen

Etwas tanninhaltigere Struktur als der Rosé mit mehr Körper und Weinigkeit. Erfrischender als der Rotwein, besonders im Sommer.

Verkostungstipps

Er wird am besten innerhalb von zwei Jahren nach dem Jahrgang gekühlt zu bunten Vorspeisen, Wurstwaren, Salaten und exotischen oder würzigen Gerichten wie Tajinen, Couscous und mediterraner Küche serviert. Bordeaux Clairet ist auch ein Genuss mit gegrilltem Fleisch, Tapas und Cocktail-Knabbereien. Es ist ein Genuss zu jeder Mahlzeit im Freien und das ganze Jahr über ein Genuss.

