



2015 Château Clarke

Artikelnummer	00961215
Winzer	Baron Edmond de Rothschild
Land	Frankreich
Anbaugebiet	Bordeaux
Appellation	Listrac-Médoc
Rebsorten	Merlot: 80%, Cabernet Sauvignon: 20%

Beschreibung:

Farbe: tiefes Purpurrubinrot

Duft: in der Nase fruchtbetont mit Aromen von reifen Beeren (Brombeeren, Johannisbeeren) und dunklen Pflaumen, dann Noten von Zeder, Eiche, dunklen Gewürzen und feine erdige Anklänge, Moos, Unterholz

Geschmack: die reife Frucht und Würze des Bouquets ist auch am Gaumen sehr schön präsent (dunkle Beeren, Pflaumen, Gewürze), strukturiert, elegant, gestützt von sanft gereiftem Tannin und feiner Säurefrische

Serviervorschlag:

köstlich zu gegrilltem Fleisch, Kaninchen mit Backpflaumen, hauchdünn geschnittenem japanisch mariniertem Teppan Rindfleisch, koreanischem Bulgogi oder auch zu französischem Weich- oder Bergkäse (von Camembert bis Comté)

Alkoholgehalt	14.0
Flaschengröße	0,75l
Flaschenanzahl	6
Allergene	Sulfite

Weinbearbeitung

Auf Château Clarke beginnt die Lese am 4. Oktober 2010. Nach Rebsorten und Parzellen getrennt wird zuerst vom 4. bis 15. Oktober der Merlot eingebracht, am 19. und 20. Oktober folgt der später reifende Cabernet Sauvignon. Alle Trauben werden von Hand gelesen, umgehend in die Kellerei gebracht, hier streng sortiert, dann entrappt und zunächst kalt eingemaischt, um erste Aromen, Farbe und Tannin aus den Beerenschalen zu konzentrieren. Um das Lesegut so schonend wie möglich zu behandeln, bewegt man Trauben und Weine mittels Schwerkraft. Nach der Kaltmischung startet die temperaturkontrollierte Vergärung in Holzfässern und Edelstahl tanks bei regelmäßigem Umpumpen der Weine und/oder Niederdrücken und Überfluten des Tresterhutes. Die Weine machen den biologischen Säureabbau in neuen Fässern aus französischer Eiche und werden abschließend für 16 Monate in französischen Eichenfässern (60 Prozent neues Holz, 40 Prozent aus erster Belegung) zur Reife gelegt.

Boden

Kalkstein, Ton, Mergel

Weinnotiz

Die Ursprünge des Châteaux weisen zurück bis ins 12. Jahrhundert als die Zisterziensermönche der Abtei Vertheuil hier ihre ersten Reben pflanzten. Seinen heutigen Namen erhielt es erst sehr viel später, im Jahr 1818 von seinem damaligen Besitzer Tobie Clarke. Indes war der Name deutlich beständiger als der qualitative Zustand des Weinguts, das häufig die Besitzer wechselte und mit jedem Wechsel etwas mehr verkümmerte.

Bis 1973 Baron Edmond de Rothschild Château Clarke übernahm und sogleich umfassende Wiederaufbauarbeiten einleitete. Zuerst wurden in den Jahren 1974 bis 1978 die völlig vernachlässigten Weinberge neu angelegt und zu dem heutigen 54 Hektar großen Weinberg aufgepflanzt. Die Reben wachsen auf den Ton-Kalksteinböden der Hügelkuppen, die insbesondere dem auf Château Clarke vorherrschenden Merlot seinen vollendeten Ausdruck verleihen. Auch die alten Gebäude wurden vollständig restauriert und die Weinbereitungsanlagen auf den neusten Stand der Kellertechnik gebracht. Weinbau und Weinbereitung unterliegen strengsten Kontrollen. Die von Hand gelesenen Trauben werden behutsam in die Kellerei transportiert, hier minutiös sortiert und allein mithilfe der Schwerkraft in die hochwertigen Holzfässer und modernen Edelstahltanks zur Maischung und Vergärung weitergeleitet. Die Weine reifen in neuen Eichenfässern, um sich in 14 bis 16 Monaten zu vollenden.

Seit dem Jahrgang 1978, dem erstem Château Clarke unter Edmond de Rothschilds Leitung, hat man nie aufgehört, an der Qualität des Weines zu feilen und sie immer noch ein bisschen zu verbessern, um zeitlos sicher zu stellen, dass Château Clarke der authentische Ausdruck seiner Herkunft bleibt. Konzentriert und elegant vereint er Kraft, aromatische Fülle und ein ausgezeichnetes Lagerpotenzial. Im Jahr 1997 trat Baron Benjamin de Rothschild in die Fußstapfen seines Vaters und führt dessen Arbeit mit demselben Anspruch und derselben Hingabe an die Qualität weiter. Unterstützt von einem dynamischen Team und beraten von Önologe Michel Rolland.

Inverkehrbringer:	Compagnie Vinicole Baron Edmond de Rothschild 33480 Lustrac Medoc France
EAN-Code	3309470002697
EAN-Code Karton	3309470003014