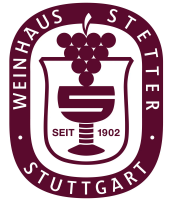


2014 Clos de L'Oratoire – St.-Emilion Grand Cru Classé 0,75 Ltr.

Artikelnr. 02203014

Clos de l'Oratoire



Informationen

Kategorie: Wein

Farbe: rot

Geschmack: trocken

Jahrgang: 2014

Rebsorten: Merlot, Cabernet Franc

Flaschengröße: 0,75 Liter

Qualitätsstufe: Grand Cru

Land: Frankreich

Region: Bordeaux

Verschluss: Naturkorken

Ausbau: Barrique

Öko-Kontrollstellennummer: DE-ÖKO-037

Inhaltsangaben

Alkoholgehalt: 14 % Vol.

Restsüße: 0 g/l

Säuregehalt: 4,9 g/l

Beschreibung

In der Nase deutliche Aromen von Schwarzkirsche, Cranberry und etwas Orange. Hinzu kommt florale Töne, schwarzer Pfeffer und eine leichte Holznote. Am Gaumen besticht er durch seine intensive, saftige Art, samtiges, gut eingebundenes Tannin. Außerdem kommt eine feine Himbeernote hinzu und ein langer Abgang. Trinkfreude 2018-2035 Das Weingut CLOS DE L'ORATOIRE ist eines der Weingüter im Bordeaux dass im Besitz der Familie von Neipperg ist. Zuständig für die Bordeauxweingüter der Familie ist Stephan Graf von Neipperg. Das Weingut liegt nordöstlich von St. Emillion auf einer kleinen Anhöhe und besitzt etwa 13 Hektar Weinberge. Die Trauben werden von Hand gelesen und gären anschließend 30 Tage in großen Holzbottichen. Im Anschluss reift der Wein für 17 Monate auf der Feinhefe in französischen Barriques, welche zu 50% neu sind.

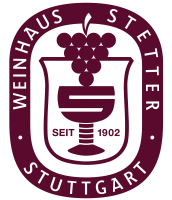


Weinhaus Stetter
Rosenstraße 32 - 70182 Stuttgart - Deutschland
mail@weinhaus-stetter.de - 0711240163
<https://www.weinhaus-stetter.net/>
© Weinhaus Stetter

2014 Clos de l'Oratoire – St.-Emilion Grand Cru Classé 0,75 Ltr.

Artikelnr. 02203014

Clos de l'Oratoire



Produzent

Die rund 13 Hektar des Clos de l'Oratoire liegen auf einer Anhöhe nordöstlich von Saint-Émilion und werden von Stephan Graf von Neipperg, dem Bruder von Karl Eugen Erbgraf zu Neipperg geführt. Der Boden des Terroirs besteht am oberen Hang aus Ton-Kalk und „Molasse du Fronsadais“ und am Hangfuß aus Ton-Sand. Diese Gegebenheit eignet sich besonders gut für den Anbau von Merlot, der 80% des Sortenbestands ausmacht. Die Vinifikation findet ausschließlich in thermoregulierten Holzbottichen statt, um dem Wein die Möglichkeit zu geben, dass er sein ganzes Farb- und Aromenpotenzial entfalten kann. Je nach Jahrgang liegen die Weine 22 bis 30 Tage lang in thermoregulierten Holztanks, die Extraktion erfolgt durch pneumatische Pigeage. Ausgebaut werden sie 18 Monate lang in neuen Fässern (bis 80%) auf feiner Hefe.



Clos de l'Oratoire
Frankreich
BP 34 1
33330 Saint-Emillion



Weinhaus Stetter
Rosenstraße 32 - 70182 Stuttgart - Deutschland
mail@weinhaus-stetter.de - 0711240163
<https://www.weinhaus-stetter.net/>
© Weinhaus Stetter