



Clos Léopold

Domaine Clos Léopold

Anbaugebiet: Frankreich / Côtes du Rhône / Gigondas AOC

Rebsorte(n): Syrah, Grenache

Bio-Information: Biologischer Weinbau

Ausbau / Herstellung: Betontank

Charakteristik: Jahrgang 2019

Die Farbe ist dunkel und mit schimmernden, bläulichen Reflexen versehen. Die Nase erfreut sich über betörende Noten von Pflaumen, schwarzen Beeren, Lakritze und mediterranen Gewürzen. Der Auftakt am Gaumen, entzückt mit einer verführerischen Frische und ist gleichzeitig wuchtig und samtig. Mit seinem weichen Tannin und seinem füllenden Alkohol ist der Clos Léopold sehr stimmig. Der Abgang ist langanhaltend. Ein fülliger, samtiger und kräftiger Wein, der mit einem seidigen und schön eingebundenen Tannin überzeugt. Der Clos Léopold verspricht ein langes Lagerpotenzial.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisenempfehlung: Der Clos Léopold passt hervorragend zu kräftig gewürzten Speisen, wie beispielsweise einem Lammkotelette Sisteron, einem Schmorbraten vom Rind sowie einem feinen Eintopfgericht mit verschiedenen Fleischsorten oder nur mit Gemüse. Er passt ebenfalls sehr gut zu herzhaften Gerichten mit Teigwaren und zu vielerlei rezenten Käsesorten.

Das Winzerpaar Julien und Anne-Caroline Mazaloubaud haben sich von ihrer Familiengeschichte, aber auch von schönen Begegnungen inspirieren lassen und «Clos Léopold» zum Leben erweckt. Julien Mazaloubaud erbte 2002 von seinem Grossvater Léopold das aussergewöhnliche Clos mit 6 Hektaren steilen Weinbergen. Diese liegen an einem der schönsten Aussichtspunkte von Gigondas, inmitten wilder Natur, umgeben von Garrigues, Olivenbäumen und Zypressen, direkt am Fusse des Dentelles de Montmirail. Das Clos Léopold begeistert mit grandiosen Weinen bis weit über die Landesgrenzen hinaus. Heute bewirtschaftet das Ehepaar Mazaloubaud die Familienweingebirge biologisch und produziert einen modernen, atypischen Gigondas (60% Grenache, 40% Syrah) und setzt bewusst auf kleine Erträge (15 bis 20 hl/ha).

