

# SW\* F\* Bordeaux\* Barsac\* Chateau Climens\* Chateau Climens 1996\*



**Wein\*** Chateau Climens

**Jahrgang\*** 1996

**Weingut\*** Chateau Climens

**Winzer/in\*** Frédéric Nivelles

**Weintyp\*** Dessertwein

**Weinstil\*** edelsüß

**Land\*** Frankreich

**Weinregion\*** Bordeaux

**Appellation\*** Barsac

**Klassifizierung\*** DOC

**Rebsorte/n\*** Semillon

**Weinberg/Lage\***

**Weinreben\***

**Terroir/Geologie\***

**Anbau\***

**Ernte\***

**Ertrag\***

**Reifung\***

**Alkoholgehalt\*** 13,5 %

**Restzucker\*** g/l

**Gesamtsäure\*** g/l

**Flaschengröße\*** 750 ml

**Flaschentyp\***

**Flaschenfarbe\*** transparent

**Flaschenverschluß\*** Kork

**Kapselcolor\*** gold

**Preis\*** € / vor Ort\*

**Preis\*** € / im Web\*

**Kaufdatum\***

**Trinktemperatur\*** Grad

**Fremdbewertung\*\*\***

In der sehr komplexen, aber zurückhaltenden Nase verbinden sich tiefe Noten von Marzipan und Kokosnuss mit einem lebendigen Obstsalat und blumiger Helligkeit, dick und reichhaltig für Barsac ist dies geradezu üppig (Stephan Tanzer 1998)



Holzfass



## Verkostungsnotiz\*\*\*

07.08.2002

### Aussehen:

Farbe Weißwein:	grüngelb, strohgelb, gelb, golden, braun
Farbe Rotwein:	violett, rubinrot, granatrot, dunkelrot, rotbraun
Farbe Rosé:	bläß, rosa, lachsrot, orange, kupferrot
Farbtiefe:	wässrig, blass, mittel, intensiv, dunkel
Klarheit:	funkelnd, klar, samtig, matt, trüb
Viskosität:	spritzig, dünn, mittel, dick, ölig

### Geruch:

1.Eindruck:	schwach, dezent, deutlich, kräftig, aufdringlich
2.Eindruck:	schwach, dezent, deutlich, kräftig, aufdringlich
Reinheit:	neutral, sauber, ansprechend, kräftig, robust
Primäraromen:	fruchtig, blumig, pflanzlich, würzig, mineralisch
Sekundäraromen:	Holz, Milch, Hefe
Tertiäraromen:	Erde, Ton/Lehm, Teer, Wolle, Tabak, Leder (rot) Petrol, Zimt, Nuss, Heu (weiss) Rauch, Toast, Karamel, Kakao, Walnuss (rauchig)

### Geschmack:

Süße (1-40 g/l):	herb, trocken, indifferent, angenehm, sehr süß
Tanninlevel:	ohne, gering, mittel, deutlich, hoch
Tannintyp:	weich, angenehm, deutlich, herb, adstringierend
Säure:	schwach, deutlich, mittel, kräftig, hoch
Alkohol:	< 10%, 10-11,5%, 11,5-13%, 13,5-15%, >15%
Abgang:	∅, <3s, mittel (4-5s), lang (5-7s), anhaltend (>8 s)

### Eindruck:

Charakter:	kein, unkompliziert, rund, komplex, intensiv
Körper (T+A):	dünn, leicht, mittel, kräftig, schwer
Geschmack (F+S):	gering, leicht, angenehm, komplex, intensiv
Bewertung:	★ , ★★ , ★★★ , ★★★★ , ★★★★★

## **Aromen:**

### Früchte (Primäraroma)

#### rote Früchte:

Himbeere, Erdbeere, Sauerkirsche, Pflaume, rote Johannisbeere

#### schwarze Früchte:

schwarze Johannisbeere, Süßkirsche, Brombeere, Blaubeere, dunkle Pflaume

#### grüne Früchte:

Apfel, Birne, Stachelbeere, Quitte, Weintrauben

#### Zitrusfrüchte:

Zitrone, Orange, Mandarine, Grapefrucht, Limone, Orangenschale, Zitronenschale

#### ex. Früchte:

Banane, Litschi, Pfirsich, Mango, Melone, Ananas,

#### Trockenfrucht:

Pflaume, Feige, Rosine, Dattel, Aprikose, Kompott

### Kräuter (Primäraroma)

Minze, Lavendel, Rosmarin, Thymian, Gras, Eukalyptus,

Bohnenkraut, Wacholder, Paprika

#### Blumen (Primäraroma)

Rose, Veilchen, Flieder, Lavendel, Holunderblüte, Jasmin, Kamille

#### Gewürze (Primäraroma)

Pfeffer, Nelke, Zimt, Vanille, Sternanis, Muskat, Ingwer

#### Mineralien / Metall (Primäraroma)

Kreide / Kalk, Staub, Bohrmehl, Asphalt naß, Schiefer,

Feuerstein, Graphit, Stahl, Blech

### Holz (Sekundäraroma)

Vanille, Eiche, Holzkohle, Zigarrenkiste,

#### Milch (Sekundäraroma)

Milch, Butter, Sahne, Käse, Joghurt

#### Hefe (Sekundäraroma)

Gebäck, Brioche, Biskuit, Brot

### Flaschenreife, rot (Tertiäraroma)

Leder, Wolle, Waldboden, Fell naß, Fleisch, Pilze, Tomatensoße,

Tabak, Schokolade, Lakritz, Teer

#### Flaschenreife, weiß (Tertiäraroma)

Petrol, Zimt, Nuss, Pilz, Toast, Heu, Honig

#### Rauch, Oxidation (Tertiäraroma)

Rauch, Räucherspeck, Holzkohle, Asche, Toast, Kaffee, Karamel,

Malz, Kakao, Marzipan, Haselnuß, Walnuß

## Weingut\*\*\*

Château Climens wurde in der Klassifikation von 1855 als ‚Premier Cru Classé‘ eingestuft und gehört damit zu den raren Spitzenweinen im Bordelais. Es liegt in der Gemeinde Barsac, ist also ein Sauternes, und hat 30 Hektar unter Reben stehen. Château Climens spielt im Sauternais eine besondere Rolle, weil es ausschließlich die Rebsorte Sémillon im Anbau hat. Normalerweise hat man im Sauternais neben Sémillon auch Sauvignon Blanc und Muscadelle im Anbau.

Château Climens ist einer der altehrwürdigen Weinbaubetriebe des Bordelais. Zum ersten Mal wird das Weingut in einem Vertrag im Jahr 1547 schriftlich erwähnt. Nach diversen Besitzerwechseln geht es nach der Reblauskatastrophe 1885 an den Verleger Henri Gounouillhou, der Château Climens so erfolgreich führt, daß seine Weine über viele Jahre hinweg hinter Château d'Yquem als beste der Region gehandelt werden. 1971 kauft Lucien Lurton das Weingut und bringt die Weinberge auf den heutigen Stand der Technik.

Lucien Lurton hat viele Kinder, jedem vermacht er ein renommiertes Château in Bordeaux. Seiner Tochter Bérénice vermacht er im Jahr 1993 Château Climens. Sie geht mit viel Engagement ans Werk und bringt das Château und seine Weine zu heutiger Blüte, es gilt nicht umsonst in Bordeaux heute als ‚Grand Cru unter den Premiers Crus‘ in Sauternes.

Bérénice Lurton kann auf Weinberge zurückgreifen, die ihr Vater vor 40 Jahren angelegt und gepflanzt hat. Die Pflanzdichte ist deshalb hier mit 6600 Rebstöcken/Hektar niedriger als im Médoc, wo sie traditionell bei rund 10000 Stöcken pro Hektar liegt. Anbaufläche 31 ha. Die Lese erfolgt je nach Jahrgang und Botrytisbefall in mehreren Lesegängen, wobei die edelfaulen Beeren mühsam und aufwendig von Hand ausgelesen werden müssen. Würde man hier nicht mit Kilo pro Stock rechnen, sondern wie üblich mit Hektoliter pro Hektar, um den Ertrag anzugeben, käme man hier auf lächerliche 7 Liter pro Hektar Ertrag! Das erklärt, warum hochwertige Sauternes aus seriöser Edelfäule so teuer in der Herstellung sind. Nach der Kelterung reift der kostbare, stets intensiv goldgelbe Wein bis zu 24 Monaten in Barriques, von denen jährlich rund ein Drittel erneuert wird. Die Jahresproduktion liegt bei 25 – 30.000 Flaschen.

Kellermeister  
Frédéric Nivelle

Ansprechpartnerin seit 1993  
Bérénice Lurton



