

Fitou »Ratatouille«

Mamaruta

Marc Castan spielt gerne mit den Namen seiner Cuvées. Ratatouille ist ein Gemüse-Gericht aus der Gegend von Nizza, das erst im 20. Jahrhundert auch bei uns bekannt wurde. Der Name stand in Frankreich bis dahin für einfache Eintopfgerichte, abgeleitet vom Verb »touiller« = umrühren. Na, da hat der Marc Castan doch tatsächlich 65 % der roten mediterranen Rebsorte Mourvèdre mit 35% der weißen Rebsorte Macabeu gemischt, gut umgerührt, die Cuvée dann in kleinen gebrauchten Holzfässern spontan vergoren und nach 5 Monaten Reifezeit auf der Vollhefe ohne jede Schwefelung und unfiltriert als Naturwein abgefüllt.

Weil er die rote Mourvèdre samt Stiel und Stängel als ganze Trauben vergoren hat, fällt sein Fitou, so heißt die Appellation mit dem Blick aufs Mittelmeer zwischen Narbonne und Perpignan, ungewöhnlich trinkfröhlich und geschmeidig aus. Die dickschalige Rebsorte, bekannt für schwarze Weine mit dichtem Gerbstoffgerüst, trägt dabei den Saft, die Struktur und den Körper bei, wogegen die weiße Macabeu der »Verdünnung« dient, die dem Wein bestens bekommt, weil sie ihn charmant, leicht und köstlich süffig macht. Man serviert ihn am besten gut gekühlt zu deftiger mediterraner Küche, die ja bekanntlich immer schmeckt. Wie dieser freche Rote, der als Weinfreund des Alltags natürlicher nicht ausfallen kann, als ihn Marc Castan hier in Szene setzt.

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 0,5 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: ungeschwefelt | SO2 < 10 mg/l | unfiltriert, naturtrüb | Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.65

0,75l
FLA22709

K&U
www.weinhalle.de