

Marcillac »Lo Sang del Pais«

Du Cros

Fer Servadou. Eine alte autochthone, nur lokal existierende rote Rebsorte aus dem wenig bekannten Südwesten Frankreichs. Sie wurde dort schon im römischen Reich unter der Ägide des berühmten Klosters von Conques angebaut. Ihr merkwürdig klingender Name stammt angeblich von Fer = Eisen ab, denn ihr Rebholz ist extrem hart und ihre Stiele und Stengel widerstandsfähig. Marcillac ist ein unbekannter Rotwein aus gleichnamiger Appellation im wilden Südwesten Frankreichs, der mindestens 90 % Fer Savadou enthalten muß und sich selbst als »tanninbetont und rustikal" beschreibt. Sogar hier, im tiefsten Hinterland, ist der Höchstertrag auf 50 Hektoliter/Hektar beschränkt. Qualitätskriterien im Anbau, wie es sie nur in Frankreich gibt.

In der eindrucksvollen Kulturlandschaft des Tales von Marcillac baut die Domaine du Cros von Philippe Teulier in bester handwerklicher Winzerkunst Fer Servadou an. Ihr Marcillac ist das Aushängeschild der winzigen Appellation. Blauviolett in der Farbe, duftet er nach Johannisbeeren und Himbeeren, seine Frucht verbindet sich mit markanten Gesteins- und Gewürznoten im Bukett. Die soliden, ehrlich kernigen Gerbstoffe sind typisch für den französischen Südwesten, vor allem aber typisch für Fer Servadou. Philippe Teulier extrahiert seine Trauben so schonend, daß sein Marcillac jung genossen werden kann. Entsprechend schlank und kühl fühlt er sich an im Mund, zugänglich fruchtig im Duft und beerig frisch und geschmeidig im Trunk. Trotz seiner feinkörnigen Gerbstoff-Präsenz trinkt er sich duftig und leicht, konzentriert sich in seiner Wirkung auf die Zungenmitte und präsentiert sich in charaktervoller Eigenständigkeit auf erstaunlich hohem Niveau für einen derart preiswerten Wein.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2030
Restzucker: 0,9 g/l
Bewirtschaftung: Naturnah (HVE)
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: freie SO2 < 20 mg/l
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Leichte Filtration
pH-Wert: 3,55

0,75l
FSW23400

K&U
www.weinhalle.de