

»CocoriCot« Côtes du Lot

Château les Croisille

Cahors steht für die Rebsorte Malbec. Deren besonders dicke Beerenschalen spülten in der Vergangenheit Ladungen massiver Gerbstoffe auf die Zunge, die alles andere als attraktiv waren. Seit ein paar Jahren verändert eine neue Winzergeneration das Bild dieser Rebsorte. Sie extrahiert deren Trauben sehr viel schonender und kürzer, und plötzlich wird Cahors charmant.

Wie die drei Brüder von Château les Croisille ihren preiswerten Einstiegs-Wein realisieren, steht für diese neue Generation. Biologischer Anbau. Sorgfältige Weinbergsarbeit. Gesunde, von Hand geerntete Trauben. Spontane Vergärung mit bewußt kurzer Mazeration auf der Maische. Und schon agiert Frische im Mund, die den Wein verdächtig schnell verdunsten läßt. Schlank wirkt er im Trunk, unerwartet charmant und lebendig, aber dann legt er los und reizt die Papillen mit seidiger, raffiniert kühler, belebend wirkender Gerbstoffqualität, so daß man dem Charme und der Trinkfreude dieses neuen Cahors kaum widerstehen kann. Er verzichtet also bewußt auf die massiven Gerbstoffe der Vergangenheit, zitiert nicht die Klischees von Breite, Kraft und Muskeln, sondern trinkt sich wie von alleine. Ein bemerkenswert süffiger Malbec für jeden Tag, dessen Qualität das alte verstaubte Cahors von gestern knallhart vom Hocker rockt. Richtig cooler Stoff, der regionale Küche vortrefflich zu begleiten weiß, von Gemüse bis Wild.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 0,7 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Zertifiziert AB®, minimal im Schwefel
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Leichte Filtration
pH-Wert: 3,39

0,75l
FSW23006

K&U
www.weinhalle.de