Alkohol: 12.5 Vol %
Optimale Reife: - 2029
Restzucker: 0,9 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Silex | Feuerstein
Besonderes: Zertifiziert AB® | unfiltriert gefüllt | minimal geschwefelt
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,55

0,75l
FSW22003

Cahors »Silice«

Château les Croisille

Silice. So heißt auf französisch der Feuerstein. Der steckt reichlich in jenen lehmigen Böden, die den Rotweinen von Cahors ihren zweiten, anderen Charakter verleihen. Cahors vom Feuerstein ist, wenn er denn so schonend gekeltert wird wie vom jungen Germain Croisille, weich und seidig im Mundgefühl, weniger adstringierend als überraschend angenehm und unbeschwert zu trinken. Trotzdem ist er ein vollwertiger und anspruchsvoller Malbec. So heißt die dickschalige Rebsorte des Cahors, die früher viele Jahre brauchte um Trinkreife zu erreichen. Der junge Germain Croisille und sein jüngerer Bruder Simon verarbeiten die dickschalige Rebsorte heute aber viel schonender als früher. Sie extrahieren die Beerenschalen nicht mehr mechanisch, sondern übergießen sie im Gärtank, um so eine möglichst schonende Extraktion der kerngesund von Hand geernteten Trauben zu erreichen. An Farbe mangelt es ihren Weinen deshalb nicht. Die ist so schwarz wie immer.

Aber die Gerbstoffe präsentieren sich in gänzlich anderer Qualität. Der große Wandel in der Welt des Rotweines: Die beiden extrahieren ihre Trauben nicht mehr nach den Rezepten der Önologie, sie suchen nach einer neuen, anderen Gerbstoffqualität, die weniger konzentriert wirkt, physikalisch aber viel stabiler ist und damit sogar besseres Reifevermögen verspricht. Und so gleitet ihr »Silice« wie dicht verwobene kühle Seide über die Zunge, löst dort Wohlgefühl aus und schürt Lust auf mehr. Dicht wirkt er auf der Zunge, die er kühl und frisch umhüllt. Seidig weich und transparent in der Wirkung. So schön kann Cahors sein! Germain Croisille macht den biologischen Anbau in der Qualität seiner Traubenschalen auf faszinierende Weise schmeckbar und seine Feuersteinböden physisch fühlbar.

K&U
www.weinhalle.de