

Alkohol: 13.5 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2032

Restzucker: 0.4 g/l

Bewirtschaftung: Naturnah (HVE)

Ausbau: Holzfass > 300 l Boden: Kalkmergel

Besonderes: 50 mg/l Gesamt-SO2

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja Schwefel: Ja Schönung: Filtriert pH-Wert: 3,65

0,**75**l FSW22401

## Marcillac »Vieilles Vignes«

## Du Cros

Die Rebsorte »Fer Servadou« in ganzer Pracht. Marcillac ist ein hierzulande kaum bekanntes, nur rund 220 Hektar kleines Weinbaugebiet im Nordosten der weitläufigen Weinbauregion Südwest-Frankreichs. An zum Teil steilen Hängen ziehen sich in die Konturen der hügeligen Landschaft harmonisch eingebundene Rebzeilen entlang, oft unterteilt in winzige Parzellen. Das Klima ist eine Mischung aus mediterran, atlantisch und kontinental, ideal für die dickschalige Rebsorte Fer Servadou, die hier neben Cabernet und Merlot den Anbau bestimmt.

Der Marcillac »Vieiles Vignes« der »Domaine du Cros« stammt von über 50 Jahre alten Reben, die auf einer speziellen Parzelle an einem steilen Hang stehen. Die Trauben werden schonend abgebeert, nur die Beeren verarbeitet. Die Extraktion dieser eigenwilligen Rebsorte verlangt Fingerspitzengefühl, um die Gerbstoffe nicht zu rustikal wirken zu lassen. Ein Rotwein eindrucksvoll blauschwarzer Farbe ist das Ergebnis. Im erdigen Duft der Anklang von Johannisbeeren und Himbeeren in einer dicht verwobenen Matrix von Lakritze und frischen Kräutern; markante Gesteins- und Gewürznoten verleihen ihm originelles Herkunfts-Profil. Im satten Mundgefühl solide, kernige Gerbstoffe voll dunkler, fast pfeffrig wirkender Würze, überlagert von einer schwer beschreibbaren »Frucht«, die keine ist. Morbide, und doch geschmeidig im Trinkfluss. Schon jung mit großem Vergnügen zu trinken, sich aber erst in drei bis sechs Jahren zu voller Blüte entfaltend. Im Mund schlank und kühl, zunächst auch verblüffend fruchtig, beerig und frisch im Trunk, bei aller Tanninpräsenz erstaunlich transparent und duftig wirkend in einem Mundgefühl, das sich analytisch präzise auf die Zungenmitte konzentriert. Für einen derart preiswerten Rotwein ganz schön anspruchsvoll und wertig.

