

»Etincelle« Nomade Rouge IGP Cévenne

Mas Seren

Daß Emmanuelle Schoch ihr Geschäft versteht, beweist sie mit ihrem »Etincelle« (der Funke, der Strahl) des Jahrgangs 2024, der eine Gerbstoffqualität besitzt, die jedem teureren Rotwein die Schamesröte ins Gesicht treiben sollte. Ein (fast) großer Wein. Potent und fein, hochwertig und bescheiden, ehrlich und anspruchsvoll. Emmanuelle versucht die Gerbstoffe so zu interpretieren, wie sie der heiße und trockene Jahrgang geliefert hat. Weil die Beeren winzig, ihre Schalen aber sehr dick waren, hat sie diese auf dem Most nur 6 Tage mazeriert. Um die kühle dunkle Frucht der exponierten Höhenlage ihrer Weinberge zu bewahren, hat sie den Most bei kühlen 16 Grad vergoren und ihn nur über die Maische gepumpt, statt ihn auch mechanisch zu extrahieren. Winzerhandwerk, das eine kraftvoll dichte, aber zugleich schwebend samtige Gerbstoffqualität liefert, die zu diesem Preis Staunen verursacht.

Cinsault heißt die Rebsorte, die ihre versteckt liegenden Höhenlagen in den südfranzösischen Cevennen dominiert. 60% Syrah sorgen für Farbe, tiefgründigen Duft und kühle Dichte im Mundgefühl. »Etincelle« strahlt auf der Zunge. Expressiv und ungeschminkt, deftig natürlich, aber auch anspruchsvoll und hochwertig lang und griffig im Mundgefühl. Ein Rotwein, der den Begriff der »Größe« mit neuem Leben erfüllt, abseits jenes Klischees, das wie von gestern wirkt. Er definiert ihn neu, aktueller, weil entwaffnend ehrlich und unberührt natürlich, nachvollziehbar und glaubwürdig, weit weg vom breiten Strom. Auf Emmanuelles roten Etincelle können Sie sich freuen.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028+
Restzucker: 0,3 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Epoxy-Tank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: freie SO2 nur 20 mg/l | keine Zusatzstoffe | Keine Schönung
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Leichte Filtration
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,65

0,75l
FCR24100

K&U
www.weinhalle.de