



»Mintaka« IGP Cévennes

Mas Seren

Emmanuelle Schochs bester Wein im Keller stammt aus einer alten Rebanlage am Fusse der Cevennen, in der Syrah zu etwa 75% steht, die restlichen 25% sind Grenache. Da trifft die reduktive (also sauerstoff-unempfindliche) Syrah, auf die oxidative (also sauerstoffempfindliche) Grenache. Zusammen gelesen und verarbeitet ergeben sie diesen großen Wein des französischen Südens, dem Sie bitte ein möglichst großes Weinglas gönnen und den Sie am besten bei 16-18°C, also relativ kühl, servieren möchten. Wenn Sie ihm dann noch 1-2 Stunden Zeit in der Karaffe geben, werden Sie eine rare Schönheit bestaunen können. Emmanuelle Schoch benennt ihre Weine nach Sternbildern. Mintaka heißt der dunkelblau leuchtende Stern ? Orionis im Sternbild Orion. Seiner farblichen Ausnahmestellung widmet Sie ihren Mintaka, dessen dunkle, fast violette Farbe erstaunt, dessen Ausstrahlung berührt, dessen Duft betört und dessen Mundgefühl aufmerksam macht und schließlich zu entspanntem Wohlgefühl führt. Im Duft tiefgründig dunkle Frucht, die an schwarzen Pfeffer erinnert, an Zedernholz, schwarze Oliven, Bitterschokolade und herbstlichen Rauch. Im Mund schlank und kühl, dann geht er breit und raumgreifend auf, füllt ihn mit feinkörnig physischer Substanz, fleischig in der Konsistenz und schokoladig im Nachklang. Bei aller Konzentration und Intensität agiert der Wein magisch frisch und kühl, berührend physisch spürbar.

Ideal zu geschmortem Lamm, Rind vom Grill und Entenbrust.

Ein eindrücklich herbstlich-winterlicher Rotwein, dessen sensationelles Understatement es zu entdecken gilt.

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2034+

Restzucker: 0,3 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Kalkmergel

Besonderes: freie SO₂ nur 20 mg/l |

keine Zusatzstoffe | Keine Schönung

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Diam 10

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Leichte Filtration

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,65

0,75l

FCR24106



www.weinhalle.de