



»Capella« rouge IGP Cévennes

Mas Seren

Bio-Winzerin Emmanuelle Schoch benennt ihre Weine nach Sternen. Himmel und Mondphasen bestimmen schließlich ihre Arbeit im Weinberg. Capella ist reinsortige Carignan. Capella (lat. für „kleine Ziege“) ist aber auch der Hauptstern des Sternbildes Fuhrmann, der sechstehellste Stern am Nachthimmel und der dritthellste am Nordhimmel. Capella ist die nördliche Spitze des Wintersechsecks. Sein Name geht auf die griechische Mythologie zurück. Danach soll Zeus von einer Ziege genährt worden sein, als er auf Kreta aufwuchs; zum Dank versetzte er sie an den Sternenhimmel.

So hell wie Capella am Himmel steht, so dunkel steht der Wein im Glas. Carignan, die verkannte große alte rote Rebsorte des Mittelmeerraumes. Von gierigen Winzern zum Massenträger gemacht, als solcher von der EU systematisch gerodet, seit wenigen Jahren erst als hochwertige Alternativ in Zeiten des Klimawandels wiederentdeckt. Eine spannende Rebsorte. Reduktiv im Charakter, also sauerstoffstabil in Weinbereitung und Alterung. Dickschalig, also dunkelfarben und gerbstoffkräftig. Wenn im Ertrag reduziert, weil von alten Reben stammend wie hier, fällt sie grandios hochwertig aus, eigenwillig, charaktervoll und unverkennbar in Duft und Geschmack. Intensiv blau wirkend in den Aromen, die an frisch gespitzten Graphitbleistift ebenso erinnern, wie an Leder, Tabakblätter und kühle, dunkle Früchte. Unaufdringlich zieht frische Säure ihre präsenten, hochwertig feinkörnigen Gerbstoffe in rauchiger Würze und festem Griff über die Zunge. Tiefgründig samtig, aufregend frisch, enorm lang am Gaumen, den Mund füllend mit dichter, kühler Substanz – das ist Capella von Emmanuelle Schoch aus den südfranzösischen Cévennes. Großer Rotwein für Jahrzehnte des Genusses. Reift spektakulär, schmeckt aber auch jung unvergesslich.

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2035

Restzucker: 0,3 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Ungeschönt | Unfiltriert |

Minimal geschwefelt

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,69

0,75l

FCR23105



www.weinhalle.de