

Alkohol: 14.5 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2032

Restzucker: 1,4 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch AB®

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Kies / Galets roulets

Besonderes: Handlese | ungeschönt | unfiltriert | keine Zusatzstoffe | minimal

im Schwefel Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1 Schwefel: 1 Vegan: Ja pH-Wert: 3,69

0,75l FLR22911

## »La Copa Santa« Côteaux du Languedoc

Estelle & Pierre Clavel

Copa Santa war in den 1990er Jahren unser meistverkaufte Rotwein aus dem französischen Süden. Noch immer begeistert der Wein mit einer unmodisch authentischen Expressivität, die ihn von zeitgeistigen Rotwein-Klischees erfreulich eigensinnig absetzt. Mit diesem Wein setzte sich Pierre Clavel damals ein echtes Denkmal im französischen Süden, nach dem heute ob der Fülle des Angebotes zwar kein Hahn mehr kräht, aber für uns ist La Copa Santa noch immer einer der großen Charakterdarsteller des Languedoc.

Estelle Clavel interpretiert Copa Santa heute als herzhaft deftige Syrah von tiefen Kieselböden, der ein wenig Grenache Würze, Fülle und Wärme verleiht. Ihr Copa Santa steht für Persönlichkeit, tiefgründige Wärme, Rückgrat und kernige Substanz. Wie gewohnt spontan vergoren, hier aber in gebrauchten Barriques, und wie immer unfiltriert gefüllt. Ehrlich, ursprünglich und satt reif in opulent mediterraner Aromenpracht. Kraftvolle Gerbstoffbasis in wohlgezügelter Rustikalität und belebender Natürlichkeit. Die Wärme des Südens, expressiv in Charakter und Regionalität, ein Rotwein mit Profil ohne Allüren. Estelle und Pierre Clavel widersetzen sich der Einfalt des Zeitgeistes und bleiben ihrer Philosophie treu, Weine zu produzieren, die man sich noch leisten kann und trotzdem Eigenart, Charakter und Stil haben. Mit Rückgrat und Ehrlichkeit gegen Einfalt und Gier. Es lebe ihr Copa Santa!

