



»Bonne Pioche« Pic St. Loup

Estelle & Pierre Clavel

Bonne Pioche. Ein französischer Ausdruck für »Glück gehabt!«, aber auch für »gute Arbeit!«. Als »Pioche« bezeichnet man in Frankreich aber auch eine Spitzhacke. Aus dieser Gemengelage heraus benennt Pierre Clavel diesen Rotwein, der von kargen Kalkböden am Fuße des 660 m hohen Hausberg Montpelliers stammt, die nur schwer zu bearbeiten sind. Da braucht es dann sinnbildlich die Hacke - und viel gute Arbeit. Der Pic St. Loup hat sich großen Ruf erworben als eine der besten Weinlagen des Languedoc. Diese besondere Qualität spürt man in der wilden, aber auch erfrischend kühlen Pracht der Aromen, die dieser Wein verströmt. Kühl klingt der fast schwarze Wein denn auch am Gaumen nach, deutlich vom kargen Kalkboden geprägt; dunkel in der Farbe, geschmeidig und saftig in den Gerbstoffen und expressiv südfranzösisch im Bukett mit Thymian, Rosmarin, wilden Kräutern und sommerlicher Aromenpracht im Duftprofil. 65% Syrah, 20% Mourvèdre und Grenache, von Hand gelesen, bei kühler Temperatur im Betontank spontan vergoren und dann in gebrauchten kleinen Fässern und im Beton-Ei über 14 Monate auf der Feinhefe gereift. Das Ergebnis ist eine ungekünstelte Natürlichkeit, die so echt wirkt, wie sie echt ist. Sie widerspricht der üblichen Önologen-Uniform des Languedoc und macht deshalb besondere Freude. Der Wein ist feiner als die anderen Clavel-Roten, atmet raffiniert kühle Finesse, besitzt feine, samtig dichte Gerbstoffkonsistenz und ganze Ladungen dunkler Gewürznoten verleihen ihm etwas exotisch Schwelgerisches. »Glück gehabt«, wenn man diesen Pic St. Loup entspannt genießen kann!

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2030+
Restzucker: 0,4 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Betontank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Handlese | ungeschönt |
keine Zusatzstoffe | minimal
geschwefelt
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 10
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,79

0,75l
FLR23310



www.weinhalle.de