



»Liura« Côteaux du Languedoc

Estelle & Pierre Clavel

Ein neuer Rotwein im Programm von Familie Clavel. Aus Parzellen am Fuss des Pic St. Loup. Eine Cuvée des französischen Südens aus den klassischen Rebsorten Grenache und Syrah. Deren Reben stehen auf kalkigem Boden mit lehmigen Anteilen. Es ist der erste Wein, den Sohn Antoine und Mutter Estelle gemeinsam im Keller verantworten, während Vater Pierre nach wie vor für die Außenwirtschaft zuständig ist. Um dem Wein ein Maximum an Frucht zu verleihen, extrahierten Mutter und Sohn über kurze Maischestandzeit so schonend wie möglich. Der Wein reifte dann bis zur Füllung über 16 Monate auf der Feinhefe im klassischen Betontank. »Liura« duftet nach praller vollreifer Frucht, in der man die Syrah unschwer am dunkelwürzigen Duft nach Brombeere, Olive und Pflaume erkennt, unterlegt von der mediterran pfeffrigen Würze der Grenache, die so viele Rotweine des Südens charakteristisch prägt. »Garrigue« nennt man dort jene undurchdringlichen Steineichenwälder, in denen Lorbeer, Rosmarin und Thymian wild wachsen. Ihr Duft verleiht der Landschaft eine unvergleichliche Würze, die man, wie hier, auch in den Weinen findet. Deftig, ein wenig wild und unverkennbar »Garrigue«. Auf der Zunge dichtmaschige Gerbstoffkonsistenz, getragen von feiner, frischer Säure, die den satten Alkohol von 14 Vol.% geschmacklich gut zu tragen versteht. Auf der Zunge tiefgründige dunkle Würze und die typisch matte Physis des Kalkbodens, auf dem die Reben stehen. Ein robuster, ungeschminkt natürlicher Rotwein, der viel Weinfreude zu erfreulich fairem Kurs garantiert. Typisch Clavel.

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2029+
Restzucker: 1,1 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Betontank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Mit Maschine geerntet |
ungeschönt | keine Zusatzstoffe
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,75

0,75l
FLR23312



www.weinhalle.de