



Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2029
Restzucker: 0,4 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Betontank
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: Sans soufre - ohne Schwefelzusatz | ungeschönt | unfiltriert |
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,55

0,75l
FBO24955

Petit Cormeil »Sans Soufre«

Château Cormeil Figeac

Reiner Merlot. Aus St. Emilion. Nicht der dicke Brummer von gestern, sondern neue Generation - ohne Schwefelzusatz. Weder in der Weinbereitung, noch bei der Abfüllung. Deshalb superdelikat, rein, saftig und echt in den typisch Bordelaiser Gerbstoffen. Ungeschönt, nicht weichgespült, ohne dicke Faßaromen. Weder süß noch marmeladig reif, sondern erfrischend kühl und authentisch im Charakter, aufregend ungeschminkt. Irgendwie »altmodisch« im Charakter. Kein Merlot zum Protzen also, sondern einer, den man trinken will. Macht wieder richtig Lust auf Bordeaux.

Coraline und Victor Moreaud übernahmen den 25 ha kleinen Betrieb von ihrer Familie in vierter Generation, stellten auf Bioanbau um und ließen sich von der Naturweinbewegung inspirieren, mit dem Mut, sich dem Stil-Diktat der einschlägigen Bordeaux-Verkoster zu entziehen. Ihr »kleiner« schwefelfreier St. Emilion präsentiert sich im Duft reif aber kühl, wagt eine ganz eigene Klasse mit Profil und Kontur. Sie haben ihn teilweise mit Stiel und Stängel gekeltert, dunkel und würzig duftet er nach reifer Kirsche und Pflaume. Ohne den eitlen Einfluß neuen Faßholzes, ohne Vanille, Schokolade und Leder. Dafür aufregend puristisch und respektvoll in der Weinbereitung, frei von Klischees. Merlot mal anders. Es geht also!