


# Cahors »La Pierre«

## Château les Croisille

La Pierre. Der Stein. Reinsortige Malbec, die dickschalige, tiefdunkle Rebsorte des Cahors, die hier in einem speziellen 1000l-Tank aus jenem Kalk-Stein ausgebaut wird, auf dem ihre Reben stehen. Kalk ist basisch. Er sorgt für eine leichte Entsäuerung des Weines. Über 10 Monate hinweg reift dieser ungewöhnliche Rotwein in diesem Tank aus Kalkstein zu einem samtig weichen, enorm dicht wirkender Cahors, wie man ihn so freundlich und zugänglich bislang nicht kannte.

Er macht die Gerbstoffe seiner Rebsorte zwar spürbar, doch wirken sie hier geschmeidig und fein. Der Wein füllt den Mund mit samtig kühler Gerbstoff-Konsistenz, ist schwarz in der Farbe und seine satte Konzentration fällt unerwartet subtil aus, überraschend zart, macht die Konsistenz der Gerbstoffketten buchstäblich fühlbar, als würde dichter Flanell über die Zunge streichen. Spannend, wie der Kalk diesen Wein verändert. Hier geht es weniger um Oxidation, wie im Holzfaß, als um das Wechselspiel zwischen Mineralisierung und Veränderung der Säurestruktur mit der Extraktion der Gerbstoffe aus den dicken Beerenschalen, die hier meisterhaft gelungen ist. Ein rarer, gesuchter Wein, von dem wir leider nie genug bekommen. First come, first served.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2035+
Restzucker: 0,6 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Naturstein (Kalk)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Limitiert und rar | minimal geschwefelt | keine Zusatzstoffe | ungeschönt, unfiltriert
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,59

0,75l
FSW24004

K&U
www.weinhalle.de