

»Terre de Jonquières« Terrasse du Larzac

Mas Cal Demoura

»Terre de Jonquières« ist die historische Cuvée der kleinen Biodynamik-Domaine am Fuße der berühmten »Causse du Larzac«, jenem wilden, menschenleeren Hochplateau, auf dem die Schafe für den berühmtesten Blauschimmelkäse der Welt weiden, den Roquefort.
Neues Etikett und neue Flasche für eine hinreißend gelungene Cuvée von intensiver Rasse und großem aromatischem Ausdruck. In ihr finden die typischen mediterranen Rebsorten Syrah, Carignan, Mourvèdre, Cinsault und Grenache zu einem Rotwein zusammen, dessen Gerbstoffqualität Begeisterung auslöst. Großer Stil. Frische gepaart mit Kraft und Finesse.
Vincent Goumard verschmilzt hier die Wärme der Region mit der Kühle seiner kalkigen Lagen in raffiniert feinen Gerbstoffen, die rare Transparenz und raffiniert kühle Frische am Gaumen entfalten. Kraftvoll saftig und südfranzösisch würzig duftet seine geschmeidig strukturierte Cuvée nach sommerlichen Kräutern des Südens aus dem Glas. Man ahnt sie, die Hitze der Tage dort, die der Wein in die aromatisch gediegene Expressivität jener kühlen Nächte zu übersetzen versteht, die ihm seine so besondere Ausstrahlung verleihen. 16 Monate ließ Vincent Goumard die Cuvée in Holzfässern verschiedener Größe reifen, bevor er sie ohne Filtration oder Schönung auf Flasche füllte. Ein Stern am Weinhimmel des südfranzösischen Midi, der auch anspruchsvollste Weinfreunde glücklich machen wird.

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2034+
Restzucker: 0,8 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Kalkmergel
Besonderes: minimal geschwefelt | ungeschönt | unfiltriert
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,7

0,75l
FLA24104

K&U
www.weinhalle.de