

»Nigrine« IGP Côte du Lot

Laroque d´Antan

Einen Rotwein wie diesen haben Sie noch nicht im Glas gehabt. Weltklasse vom Arsch der Welt. Aus Cahors. Doch weil er neben Malbec auch »fremde« Rebsorten enthält, darf er nur ein »IGP Côte du Lot« sein. Purer Hohn, denn was dieser Wein an Tiefe und Gerbstoff-Qualität liefert, ist selbst in der Spitzenklasse alles andere als alltäglich. »Nigrine« entsteht auf einem an Kalkstein besonders reichen Boden. Seine atemberaubende Komplexität und Feinheit verdankt er seltener genetischer Diversität, die aus sorgfältig gewählten Massenselektionen als »Gemischter Satz« gepflanzt wurde. Die diversen Rebsorten stehen also bunt durcheinander gepflanzt in den Parzellen: So sorgen 20 % Malbec für dunkle Würze mit kühlem Kern; mit etwa 41% dominiert Cabernet Franc einer Genetik von der Domaine Clos Rougeard den Rebbestand; aus dem Jahr 1906 stammt die historische Genetik der kaum noch bekannten Sorte Cot a pied rouge der Domaine La Grange Tiphaine (15 %), die historische, so gut wie ausgestorbene autochthone Sorte Prunelart (10%) sorgt für dunkle Mystik im Duft, und die lokale Rebsorte Negrette steuert frechen Cassis-Kick zum komplexen Aroma-Profil bei. Ein genetisch einmaliges Experiment, das dem fühlbar großen Rotwein eine Tiefgründigkeit verleiht, die fast plastisch wirkt. Ein Rotwein, dessen sensationelle Haptik kaum in Worte zu fassen ist - wie ein tiefer Brunnen, aus dem kühler Atem aufsteigt. Aufregend animierend durch samtig seidige Wirkung im Mundgefühl. Was für ein Wein!

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: Sofort - 2035++
Restzucker: 0,0 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Zertifiziert AB® | Ungeschönt | Leichte Filtration und minimale Schwefelzugabe bei der Abfüllung (Gesamt-SO2: 37 mg/l) | nur 8 hl/ha Ertrag
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,55

0,75l
FSW24100

K&U
www.weinhalle.de