

Cinsault »Pur C«

Clos de la Barthassade

»C« wie Cinsault. Eigenwillige rote Rebsorte des französischen Südens, die meist ungenannt in Cuvées z. B. in Châteauneuf du Pape, der Provence oder im Languedoc verschwindet. In der Provence bringt sie einige der besten Rosés hervor. In Süditalien liefert sie als »Ottavianello« simple Rotweine und als »OEillade« feiert sie, reinsortig auf anspruchsvollen Lagen im Languedoc angebaut, derzeit eine verdiente Renaissance. Eine an den Klimawandel bestens adaptierte edle Rebsorte mit samtigem Charme, sanftem Schmelz und unverkennbar delikater Würze im Duft.

Biowinzerin Helène Baron findet Cinsault nur dann interessant, wenn ihre Erträge auf unter 40 hl/ha reduziert werden. Sie widmet die Ausstrahlung ihrer alten Cinsault-Reben diesem feinsinnigen Rotwein, der an Burgund erinnert in seiner raffinierten Finesse, seinem seidigen Schmelz und seiner filigran würzigen Duftigkeit.

»Pur C« ist einer der wenigen reinsortigen Cinsault-Weine des französischen Südens. Die Trauben zu 15% nicht entrappt, Vergärung auf der wilden Hefe, minimale Schwefelung, keinerlei Eingriffe in Keller und Weinbereitung. 8 Monate im Tank und in Barriques (10%) gereift. Naturwein, souverän in Szene gesetzt. Ätherische Faszination, die an Rosmarin und Thymian erinnert, an Kirsche, Erdbeere und Holunderbeeren, an unberührte Natur. Im Mundgefühl aufregend fein, weich und sanft, raffiniert kühl und seidig in der Wirkung. Ultrafeinkörnige Gerbstoffe in perfekter Dosierung. Dekantieren, dezent kühl servieren und das neue Languedoc in der leisen Pracht souveränen Winzer-Handwerks genießen.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: > 2025+
Restzucker: 0,8 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Kalkmergel
Besonderes: minimal geschwefelter Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,55

0,75l
FLA25302

K&U
www.weinhalle.de