



Cahors »Calcaire«

Château les Croisille

»Calcaire«, Französisch für Kalk. Er ist es, der die Lagen auf dem Plateau von Cahors dominiert und den Charakter der dort wachsenden Reben in deren Rotweinen maßgeblich prägt. Auf dem Plateau weht stetig kühler Wind, weshalb die Weine des Plateaus kühler, karger und länger am Gaumen wirken als die sanften, mundfüllend weichen Weine der eisenhaltigen Silexböden (Feuerstein) von den tieferen Lagen Cahors.

So ist es auch hier der karge, steinige Kalkboden, der diesem gekonnt extrahierten Cahors neuer Generation prägnante Mitte auf der Zunge verleiht. Er macht ihn dicht und frisch zugleich im Mundgefühl, füllt ihn mit erstaunlich kühl wirkender Substanz, die an Kaschmir erinnert und an Samt. Man spürt sie, die Dichte und den Extrakt der dickschaligen Beeren, doch dem jungen Germain Croisille gelingt eine fast schon künstlerisch feine Gerbstoffqualität, wie man sie von Cahors kaum kennt. Bisher waren Cahors schwarze Tanninmonster, die man erst einmal zehn Jahre im Keller vergessen mußte, bevor man es wagen konnte, sie zu öffnen. Und dann waren sie oft nur trocken und ausgezehrt und alles, nur kein Vergnügen. Hier weht ein anderer Wind aus dem Glas. Hier macht der Wein schon jung getrunken enorm viel Spaß und beweist, daß handwerklich gekonnte Extraktion der Schlüssel zu gutem Rotwein ist. Gerbstoffqualität als Zeitgeist-Erscheinung, weg von übertriebener Monsterkonzentration, hin zu raffiniert präsenten Gerbstoffen, die den ganzen Mund mit Aromen dunkler Beeren, Graphit, schwarzem Pfeffer, frischer Pflaume, Hollunder und Lorbeer auskleiden. Die pure Wohltat. Cahors, wie Sie ihn vermutlich noch nicht im Glas hatten.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 0,6 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Zertifiziert AB®, minimal geschwefelt, unfiltriert gefüllt
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,39

0,75l
FSW20001



www.weinhalle.de