Cahors »DIVIN de Croisille«

Château les Croisille

Divin. Großer Cahors. Bemerkenswert, wie sich der Wein seit seinem ersten Jahrgang über die Jahre gewandelt hat. Extraktion heißt das Stichwort. War 2012 noch deftig und kantig, wie man es von Cahors bis dahin weder anders kannte, noch anders erwartete, kommt 2020 umwerfend gut gelungen daher. Wer Gerbstoffe mag, die wie Samt und Kaschmir agieren, der wird mit diesem Cahors glücklich. Vermutlich wird sich Divin über die kommenden 10 Jahre zu burgundischer Finesse entwickeln. Malbec ist eine Rebsorte, die mit den Jahren überraschend fein und filigran werden kann. Heller in der Farbe und zarter in der Konsistenz als in ihrer Jugend, doch macht dieser Prachtkerl von Cahors schon heute verdammt viel Spaß.

Germain Croisille ist für die Weinbereitung seines elterlichen Bio-Betriebes zuständig. Er sorgt in seinem »Divin« für eine Extraktion, die hochwertigen First Flush-Tee im Kopf hat. Er extrahiert nicht mehr mechanisch, sondern gießt die Maische wie einen Tee immer wieder auf. Und weil wie bei einem Tee die Standzeit auf der Maische über die Qualität der Gerbstoffe entscheidet, hat er sie deutlich verkürzt im Vergleich zu den letzten Jahren. Dadurch gelingt ihm eine Tanninqualität, die mächtig präsent, aber auch atemberaubend »schön« ausfällt. Beeindruckend samtig und seidig kühl agiert sie in spektakulärer Dichte. Trotz enormer Konzentration wirkt der Wein dabei transparent und duftig, macht nicht müde, sondern schürt Lust auf den nächsten Schluck. »Divin« ist eine jener Flaschen, die man sich gerne aus dem Keller holt. Entspannt und unaufgeregt im Anspruch, sinnlich entspannend in der Wirkung. Die aufregende Alternative zu Bordeaux, Chile und Argentinien. Bravo!

Alkohol: 13,5 Vol %
Optimale Reife: - 2034
Restzucker: 1,1 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Zertifiziert AB® | Minimal geschwefelt
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,55

0,75l
FSW20005

K&U
www.weinhalle.de