



Alkohol: 13,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2019+
Restzucker: < 2 g/l
Anbau: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Naturwein
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManuVin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
Biogene Amine: Nein
pH-Wert: 3.35

0,75l

21,90 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

FLA15701

2015

»Le vin de ma cocote« Pays d'Aude

Domaine Mâmârutá

Carignan rarer Spitzenklasse, »der Wein meiner Geliebten«. Die scheint sich auszukennen, denn was Biowinzer Marc Castan aus seinen über 100 Jahre alten Carignan-Reben herausholt, hat das Zeug zum großen Wein. Carignan reinsortig. Das ist im Fitou, wo die Reben stehen, nicht erlaubt. Also ist der »Wein meiner Geliebten« ein harmloser Vin de l'Aude. Rasantes Understatement.

Marc Castan bewirtschaftet seine uralten Carignan-Buschreben in mühevoller Handarbeit. Sein ganzer Stolz: Gediegener Landadel in Struktur und Anspruch, fast schwarz in der Farbe, lebendig und natürlich im Anspruch, ehrlich in der Realität. Die faszinierende Konzentration alter Reben mit dem typischen Hauch frisch gespitzen Bleistifts und würziger Aromen südfranzösischer Sommerkräuter, im Mundgefühl frisch und schwebend leichtfüßig, dennoch geerdet mächtig und konzentriert. Großes Kino. Mit so viel Frische und Expressivität, Identität und Charakter können nicht viele Weine im Languedoc-Roussillon mithalten.

Obwohl Quereinsteiger, versteht es Marc Castan meisterhaft, im heißen Süden Frankreichs leichtfüßig konzentrierte, trinkfreundige Weine zu produzieren. Er sieht in langen Maischstandzeiten das entscheidende Übel. Sie nähmen jede Frische und würden warm, schwer und mächtig, meint er, weshalb er je nach Jahrgang und Rebsorte kurze Maischstandzeiten von 10 Tagen (und weniger) praktiziert. Zudem verzichtet er auf die üblichen Extraktionsverfahren und behandelt Trauben und Wein so sensibel und schonend wie möglich. Rare Winzerkunst.

Carignan gilt als rustikale Rebsorte, als minderwertiger Massenträger, den die EU über Jahrzehnte hinweg mittels hoher Subventionen auszurotten versuchte. Tausende Hektar alter Carignanstöcke fielen dem modernistischen Fortschrittswahn zum Opfer. Einzig im Fitou hat man sich dem erfolgreich widersetzt. Marc Castan widmet der Rebsorte einen ungestüm lebendigen Rotweine, der eine grandiose Melange aus deftiger Expressivität, wilder Eleganz und nobler Größe darstellt. Der ehemalige Weltklasse-Surfer bewirtschaftet seine Reben biodynamisch, um 2-3 Wochen früher lesen zu können als seine Winzerkollegen; frühe Lese, niedrige Erträge, schonende Verarbeitung, minimale Extraktion, eine möglichst zügige spontane Gärung und ein langer Ausbau auf der Hefe im gebrauchten Holzfaß liefern rare Eleganz, die so zart und frisch, so dicht und seidig agiert, wie sie kraftvoll in Samthandschuhen zuzupacken versteht. Trotzdem kein Wein für die Masse. Dazu ist er viel zu ungewohnt, zu eigenwillig und zu eigenständig. Doch Carignan kann bei aller Wildheit, die ihr innewohnt, auch edel sein. Marc Castan jedenfalls zelebriert seine



www.weinhalle.de

Carignan in entwaffend ehrlicher Ausführung mit einer Ausstrahlung, der man sich kaum entziehen kann.

Unbedingt 3-4 h vor Genuß dekantieren.