



2016

»La Copa Santa« Côteaux du Languedoc

Domaine Estelle & Pierre Clavel

La Copa Santa war in den neunziger Jahren unser meistverkaufte Rotwein aus dem französischen Süden. Noch heute begeistert er durch eine authentische Expressivität, die sich allen modischen Klischees, von denen es im Languedoc nur so wimmelt, kraftvoll widersetzt. Pierre Clavel hat sich mit diesem Wein längst ein Denkmal gesetzt im französischen Süden, durch ungeschminkt natürliche Gerbstoffe, niemals trocken, immer aber fest und lebendig in der Wirkung, so wenig »gemacht« so »echt«, für die seit ein paar Jahren kein externer Önologe, sondern seine Frau Estelle verantwortlich zeichnet. Sie hat die Ägide im Keller übernommen und das tut Weinen und Betrieb sichtlich gut.

Sie interpretiert La Copa Santa als herzhaft deftige Syrah von tiefen Kieselböden, der wenig Grenache und ein Hauch Mourvèdre Persönlichkeit ebenso verleihen, wie tiefgründige Wärme, Rückgrat und kernige Substanz. Wie gewohnt spontan vergoren in gebrauchten Barriques und wie immer unfiltriert gefüllt. Ehrlich, ursprünglich und reif in opulent mediterraner Aromenpracht. Kraftvolle Gerbstoffbasis in wohlgezügelter Rustikalität und belebender Natürlichkeit. Die Wärme des Südens, expressiv in Charakter und Regionalität, ein Rotwein mit Profil ohne Allüren. Weine wie La Copa Santa sind im modernen Wein zusehends die Ausnahme, weil da nach den Rezepten der Industrie geschminkt, geschönt und getrickst wird, um möglichst populistisch um die Gunst der Käufer zu buhlen. Schön, daß Estelle und Pierre Clavel sich der Einfachheit des Zeitgeistes widersetzen und ihrer Philosophie treu bleiben, Weine zu produzieren, die man sich noch leisten kann und die trotzdem Eigenart, Charakter und Stil wagen. Sie haben unsere besondere Empfehlung verdient. Vielfalt und Mut, statt Einfachheit und Gier. Es lebe Copa Santa!

Alkohol: 14,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: 2026+

Restzucker: 0,8 g/l

Anbau: Biologisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Kies / Galets roulets

Besonderes: Mit der Maschine geerntet. Unfiltriert.

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Vegan: Nein

pH-Wert: 3,66

0,75l

19,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

FLR16911



www.weinhalle.de