



2018

»Razzia« sur le Fitou

Domaine Mâmârutá

»Razzia« ist eine köstlich frisch schmeckende Cuvée aus 40% Carignan, 20% Grenache, 20% Cinsault und 20% Syrah, den typischen Rebsorten des französischen Südens. Marc Castan hat sie im heißen und trockenen Jahrgang 2018 bewußt früher gelesen, um den Alkohol niedrig und die Säure so frisch wie möglich zu erhalten. Um die Gerbstoffe durch die Trockenheit nicht bitter werden zu lassen, hat er die Trauben nicht entrappt, sondern den Wein mit Stiel und Stengel ohne mechanische Verfahren extrahiert. Eine knappe Woche lag der Wein auf Stiel und Stengel. Anschließend hat Marc Castan nur den Vorlaufmost verwendet, den er in gebrauchten Barriques vergor. Den Preßmost hat er verkauft. Diese sensible Vorgehensweise sorgt für einen angenehm leichten, ungewohnt expressiven, im Duft köstlich ätherischen Wein, den man gerne trinkt. Am besten als Essensbegleiter. Da läuft er von alleine.

Wild, ursprünglich und authentisch ungeschminkt in der Farbe steht er natürlich hell im Glas. Expressiv versprüht er den Charme des fröhlichen Naturburschen. Intensiv duftet er nach Kirschen, schwarzen Johannisbeeren und sommerlichen Kräutern. Im Mund wirkt er erstaunlich säurebetont und frisch für einen Rotwein, weshalb man Marc Castans »Razzia« nicht solo vor dem Fernseher, sondern in fröhlicher Gesellschaft zu deftiger Regionalküche genießen sollte. Vor allem zur Küche Nordafrikas läuft der Wein zu Hochform auf. Da wirft er dann den Gegensatz zwischen der samtigen Fülle der Grenache und der pfeffrigen Würze des Carignan in die Waagschale, da belebt er mit frischer Säure und milden Gerbstoffen, da öffnet er sich im Mund und agiert dann so spielerisch, daß einem unweigerlich das Wasser im Mund zusammenläuft.

Um seinen duftigen Charakter voll zur Geltung zu bringen, sollten Sie Marc Castans »Razzia« unbedingt eine gute Stunde vor Genuß dekantieren. Dann verfliegt der kleine Stink jener reduktiven Rebsorten, die diesem Wein, trotz nur minimaler Schwefelung, auf natürliche Weise Haltbarkeit und Entwicklung garantieren.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2020+
Restzucker: 0,6 g/l
Anbau: Biologisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Naturwein, nur 15 mg/l freier Schwefel
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManuVin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.39

0,75l

12,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

FLA18707



www.weinhalle.de