



2017

Marcillac »Lo Sang del Pais«

Domaine du Cros

Fer Servadou. Eine uralte autochthone, also nur lokal existierende rote Rebsorte aus dem wenig bekannten Südwesten Frankreichs. Sie wurde dort schon im römischen Reich unter der Ägide des berühmten Klosters von Conques angebaut. Ihr merkwürdig klingender Name stammt von Fer = Eisen ab, denn ihr Rebholz ist extrem hart und ihre Stiele und Stengel widerstandsfähig. Marcillac heißt ein unbekannter Rotwein aus gleichnamiger vergessener Appellation im wilden Südwesten Frankreichs, der mindestens 90 % Fer Savadou enthalten muß und sich selbst als »tanninbetont und rustikal« beschreibt. Sogar hier, im tiefsten Hinterland, ist der Höchstertag auf 50 Hektoliter/Hektar beschränkt. Qualitätskriterien im Anbau, wie es sie nur in Frankreich gibt.

In der uralten Kulturlandschaft Marcillacs baut die Domaine du Cros von Philippe Teulier in bester handwerklicher Winzerkunst Fer Servadou an. Für einen exzellenten Marcillac, der das Aushängeschild der winzigen Appellation ist. Blauviolett in der Farbe, duftet er nach Johannisbeeren und Himbeeren. Seine Frucht wirkt merkwürdig entrückt in markanten Gesteins- und Gewürznoten im Bukett. Seine soliden, ehrlich kernigen Gerbstoffe sind typisch für den französischen Südwesten. Philippe Teulier extrahiert seine Trauben so schonend, daß sein Marcillac jung genossen werden kann. Entsprechend schlank und kühl fühlt er sich an im Mund, zugänglich fruchtig im Duft und beerig frisch und geschmeidig im Trunk. Trotz seiner feinkörnigen Gerbstoff-Präsenz trinkt er sich duftig und leicht, konzentriert sich in seiner Wirkung auf die Zungenmitte und präsentiert sich nicht nur in charaktvoller Eigenständigkeit, sondern auch auf erstaunlich hohem Niveau für einen derart preiswerten Wein. So spannend wie originell und deshalb viel zu schade, um vergessen zu werden.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2020+

Restzucker: 0,9 g/l

Anbau: Naturnah

Ausbau: Trad. Holzfass

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Agriculture lutte
raisonnée

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Leichte Filtration

Vegan: Nein

pH-Wert: 3,45

0,75l

9,90 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

FSW17400



www.weinhalle.de