



2019

»Etincelle« Nomade Rouge IGP Cévennes Mas Seren

Wir lehnen das Herumreiten des Handels auf dem Jahrgang vehement ab. Ein Jahrgang kann nur das, was der Winzer aus ihm zu machen versteht. Nicht umsonst gibt es also mehr schlechte Winzer als schlechte Jahrgänge! Daß Emmanuelle Schoch ihr Geschäft versteht, beweist sie mit dem Jahrgang 2019. Ihr »Etincelle« (der Funke, der Strahl) hat es 2019 faustdick hinter den Ohren. Seine Gerbstoffqualität müßte jedem teureren Rotwein die Schamesröte ins Gesicht treiben. Ein (fast) großer Wein, so potent und fein, so hochwertig und bescheiden, so ehrlich und anspruchsvoll präsentiert er sich, daß einem das Herz aufgeht.

Emmanuelle manipuliert nicht im Keller. Sie versucht die Gerbstoffe so zu interpretieren, wie sie der heiße und trockene Jahrgang geliefert hat. Weil die Beeren winzig, ihre Schalen aber sehr dick waren, hat sie diese auf dem Most nur 6 Tage mazeriert. Um trotz der Trockenheit des Jahrgangs die kühle dunkle Frucht der exponierten Höhenlage ihrer Weinberge zu bewahren, hat sie den Most bei ungewöhnlich kühlen 16 Grad vergoren und ihn nur über die Maische gepumpt, statt ihn mechanisch zu extrahieren. So erzielt sie eine kraftvoll dichte, aber auch schwebend samtige Gerbstoffqualität, die zu diesem Preis ungläubiges Staunen verursacht.

Cinsault heißt die Rebsorte, die ihre versteckt liegenden Höhenlagen in den südfranzösischen Cévennes dominiert. 60% Syrah sorgen für Farbe, tiefgründigen Duft und kühle Dichte im Mundgefühl. »Etincelle« strahlt auf der Zunge, expressiv und ungeschminkt, deftig natürlich, aber auch enorm anspruchsvoll und hochwertig lang und griffig. Ein Rotwein, der den Begriff der »Größe« mit neuem Leben erfüllt, abseits jenes Klischees, das wie von gestern wirkt. Er definiert sie neu, die Größe, aktueller, weil entwaffnend ehrlich und unberührt natürlich, nachvollziehbar und glaubwürdig, weit weg vom Strom des Populismus. Auf diesen Rotwein freut man sich. Bravo, Emmanuelle!

Alkohol: 12,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2027
Restzucker: 0,2 g/l
Anbau: Biologisch
Ausbau: Epoxy-Tank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Minimal geschwefelt | freie SO₂ nur 20 mg/l | Naturwein
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManuVin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Leichte Filtration
Vegan: Nein
pH-Wert: 3,8

0,75l

9,90 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

FCR19100



www.weinhalle.de