



2018

## »Clef de Sol« rouge

Domaine La Grange Tiphaine

Rotwein von der Loire. »Clef de Sol«, der Schlüssel zum Boden, angelehnt an den Notenschlüssel, der vorgibt, wie Musik zu spielen. Das engagierte Winzerpaar Coralie und Damien Delecheneau in Amboise, im Herzen der Touraine, keltert ihn zu 60 % von alten Cabernet Franc-Reben und zu 40 % aus Cot, wie die Rebsorte Malbec an der Loire genannt wird. Die Reben stehen auf einem unscheinbaren Hügel auf kalkigem Untergrund, dem eine tiefgründig lehmige Schicht kühles, salzig mineralisches Mundgefühl verleiht, das die Zungenränder mit pikanter Würze benetzt. Blaue Früchte, die an frische Blaubeeren erinnern, an Wacholder, Lorbeer und Holunderbeeren; sensibel extrahierte Gerbstoffe klingen lange nach, seidig benetzen sie die Zunge. Beweis für Coralies sensible Extraktion.

Alkohol: 13,5 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: > 2028+  
Restzucker: 0,0 g/l  
Anbau: Biologisch  
Ausbau: Edelstahl | Holz  
Boden: Kalkmergel  
Besonderes: Naturwein | unfiltriert | minimal geschwefelt  
Dekantieren: Ja  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Naturkork  
ManuVin®: Ja  
Schwefel: Ja  
Schönung: Keine  
Vegan: Ja  
pH-Wert: 3,45

Damien, draußen für den Weinberg verantwortlich, hält seine alten Reben für »magisch«. Selbst in Cahors, wo Cot alias Malbec die tragende Rolle spielt, trifft man kaum auf ähnlich noble und kühle Expressivität, wie sie Tiphaines »Clef de Sol« präsentiert. Für den Keller ist Coralie zuständig. Sie mazeriert die Trauben in kleinen konischen Betontanks, reift den Wein anschließend über ein Jahr hinweg in gebrauchten Holzfässern unterschiedlicher Größe auf der Vollhefe und füllt ihn dann ohne Filtration ab. Fünf bis zehn Jahre schätzt sie als Reifepotential, doch ihre schonende Weinbereitung macht diesen roten Loire-Tropfen auch jung zum reinen Genuß.

0,75l

**22,00 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

FLW18405



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)