



2018

## Marcillac »Vieilles Vignes«

Domaine du Cros

Kennen Sie die Rebsorte »Fer Servadou«? Ihr merkwürdig klingender Name stammt von Fer = Eisen ab, denn ihr Rebholz ist extrem hart und widerstandsfähig. Marcillac ist ein hierzulande kaum bekanntes, nur ca. 180 Hektar winziges Weinbaugebiet im Nordosten der weitläufigen Weinbauregion Sud Ouest, also Südwest-Frankreichs. Es liegt nordöstlich der Stadt Rodez im Département Aveyron. Die malerisch in die bergige Landschaft eingebundenen Weingärten ziehen sich an steilen Hängen bis auf eine Höhe von 400 m hinauf. Das Klima ist eine Mischung aus mediterran, atlantisch und kontinental, ideal für die dickschalige Rebsorte Fer Servadou, die hier neben Cabernet und Merlot den Anbau bestimmt. Die Weinlandschaft wirkt ursprünglich, unberührt und archaisch, als hätte sich in den letzten Jahrhunderten hier nichts verändert. Es ist alte Kulturlandschaft. Bereits zu Zeiten der Römer wurde hier Wein unter der Ägide des Klosters von Conques angebaut.

Fer Servadou ist eine autochthone Rebsorte. Im lokalen Dialekt wird sie Mansois genannt. Davon muß ein Marcillac mindestens 90 % enthalten und sogar hier, im absoluten Hinterland, ist der Höchstertrag auf 50 Hektoliter/Hektar beschränkt. Das ist Frankreich und seine Vorstellung von Qualität.

Unser Marcillac der »Domaine du Cros« gehört zu den besten seiner Art. Er ist fast blauschwarz in der Farbe, duftet ungewohnt nach Johannisbeeren und Himbeeren, denen ein Hauch Lakritze und frischer Kräuter Würze verleiht. Eine schöne Frucht, die etwas ungewohnt wirkt bei einem Rotwein. Markante Gesteins- und Gewürznoten verleihen ihm originelles Herkunfts-Profil. Geschmacklich prägen solide, kernige Gerbstoffe einen Marcillac unverkennbar als typischen Rotwein des französischen Südwestens. Man kann den Marcillac von Philippe Teulier schon jung mit großem Vergnügen trinken. Da wirkt er schlank und kühl, verblüffend fruchtig in Duft und Geschmack, beerig und frisch im Trunk, bei aller Tanninpräsenz erstaunlich transparent und duftig, fast leicht in einem attraktiven Mundgefühl, das sich schlank und analytisch präzise auf die Zungenmitte konzentriert. Hohes Niveau für einen derart preiswerten Wein! Im Stadium der Reife, nach drei bis acht Jahren, präsentiert sich ein Marcillac milder und freundlicher; er hat dann seine Gerbstoffe abgeschliffen, sie wirken feinkörniger und länger im Mund, weniger präsent und kernig und entwickeln am Gaumen eine feine, süffig reife Süße.

Der Marcillac von Philippe Teulier besitzt unverwechselbaren Charakter. Ein Rotwein mit Profil. Wer ihn einmal im Glas hatte,

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2024+

Restzucker: < 2 g/l

Anbau: Naturnah

Ausbau: Trad. Holzfass

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Agriculture lutté raisonnée

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Vegan: Nein

Biogene Amine: Nein

pH-Wert: 3,4

0,75l

**14,00 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

FSW18401



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

erkennt ihn immer wieder. Einer der originellsten kleinen Rotweine aus fast vergessener Appellation, wovon es in Frankreich nur so wimmelt. Unser Hobby im Beruf, so etwas aufzuspüren. Spannend, originell und alles andere als zu vergessen!