



2020

Rouge de Corse »Le Bois du Cerf«

Domaine Vico

Die steinigen Schiefer- und Basalt-Böden, auf denen die Reben dieses Rotweines in 260 m Höhe über dem Meer stehen, besitzen nur geringe Erdaufgabe auf kargem Untergrund. Dadurch fallen die Erträge niedrig aus und die Farbausbeute eher zart als intensiv. Die Trauben werden nachts mit der Maschine geerntet, anschließend sechs Tage bei 3°C kalt mazeriert, der Most im Edelstahltank spontan vergoren, dann reift der fertige Wein 8 Monate auf der Hefe im Betontank. Ohne Schönung, ohne Eingriffe, ohne »Korrekturen«.

Sciaccarellu steht für die uralte, vom Aussterben bedrohte toskanische Rebsorte Mammolo, die auf Korsika unter eigenem Synonym selbstbewußt fröhliche Urstände feiert und diesen Rotwein aromatisch und stilistisch prägt. Eindeutig französisch sind die beteiligte Grenache und ein kleiner Schuß Syrah.

Das Ergebnis ist ein leuchtend rubinroter Wein transparenter Farbintensität. Im Duft wirkt er rein, leise und fein. Kirsche, Lakritze, sommerliche Kräuter und ein Hauch welkender Rosenblätter (da ist es, das Beta-Damascenon!). Diese Aromatik findet man auch auf der Zunge wieder, wo der Wein feingestrickt wirkt, aber auch dicht und saftig im Mundgefühl, angenehm kühl in der Wirkung, fast schlank und doch geschmeidig weich agierend in Gerbstoffen, die an Kaschmir erinnern, im Nachklang am Gaumen dann aber doch die typisch staubige Struktur der italienischen Rebsorte erkennen lassen. Na endlich! Ein Rotwein, der sich ganz dem Mundgefühl widmet. Mit Aromen kommt man ihm nicht bei, aber seine physische Wirkung macht ihn unverwechselbar in der eigenartigen Mischung aus Zartheit und Wildheit, aus Kraft, Finesse und Mineralität.

Alkohol: 13 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2024+

Restzucker: 0,6 g/l

Anbau: Biologisch

Ausbau: Betontank

Boden: Vulkanisch verwittert

Besonderes: Maschinenernte | keine

Zusätze | ungeschönt | niedrig im

Schwefel

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Diam 5

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Filtration

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,66

0,75l

14,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

FKO20003



www.weinhalle.de