



2014

## »Les Combariolles« Terrasses du Larzac

### Mas Cal Demoura

Die Spitzencuvee von Cal Demoura. Winzer Vincent Goumard keltert sie aus 40 % Syrah, 40 % Mourvèdre, 15 % Carignan und Grenache. Die renommierte französische Fachzeitschrift »la Revue du Vin de France« schrieb kürzlich über ihn, er wäre »einer der anspruchsvollsten und ambitioniertesten Winzer der Appellation Terrasses du Larzac, der sich ständig weiterentwickelt auf dem Weg an die Spitze im Languedoc.

Das Lob bestätigt »Les Combariolles« allemal. Seidig und raffiniert kühl, sensibel aber auch druckvoll präsentiert sich der Jahrgang 2014, der im Vergleich zu seinen so heißen wie trockenen Vorgänger- und Nachfolge-Jahrgängen eher das edle Profil herauskehrt.

Cal Demouras »Les Combariolles« hat sich in aller Stille und ohne großen Presse-Rummel zu einem der großen Rotweine des Languedoc entwickelt. Die französische Fachpresse hat ihn zur »Referenz für die Region« erklärt. Mit jedem Jahrgang mehr schält dieser eindrucksvoll dimensionierte Rotwein seine Größe heraus, beeindruckt mit Profil abseits des Mainstreams und beweist, warum die Appellation »Terrasses du Larzac« zur vielleicht spannendsten im französischen Süden wurde. Die mit dem höchsten Bio-Anteil ist sie bereits.

»Les Combariolles« bezaubert mit mediterranem Charakter, so fein, gediegen und überzeugend wie guter Bordeaux oder Kalifornier, in Stil, Charakter und Qualität aber souverän eigenständig. Tiefgründige Cassisnoten entsteigen dem Glas, im Oberton ätherisch getrocknete Sommerkräuter und reife dunkle Beeren. Im Duft Tiefe, die Gerbstoffe seidig und samtig, kühl und feinmaschig am Gaumen in raffinierter Eleganz abschmelzend. Zielstrebig hat Vincent Goumard die Umstellung auf Biodynamik betrieben. Sie prägt diesen Wein schmeck- und fühlbar, irgendwie leise und entspannt und genau deshalb aufregend gut.

Alkohol: 14 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: 2024 +

Restzucker: 0,7 g/l

Anbau: Biodynamisch

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Kies / Galets roulets

Besonderes: zertifiziert QF®

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Nein

pH-Wert: 3,59

0,75l

**27,50 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

**Bestellnummer:**

FLA14105



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