

2002 Hystérie

DOMAINE CAUSSE MARINES - GAILLAC, FRANKREICH



Causse Marines wurde nach dem Bach "Marines" benannt, der das Grundstück des Weinguts auf einer Seite begrenzt. Sämtliche Reben wachsen auf dem mageren Causse-Kalkstein, der ebenfalls als Namensgeber diente. Ungewöhnlicher und spannender geht es kaum. Weit kamen die Hefen mit ihrer Arbeit nicht, da auch den stärksten und kräftigsten Vertretern der Zucker zu schaffen macht. Deshalb stellten sie nach einem einzigen geschafften Volumenprozent die Arbeit ein. Übrig bleiben 623 Gramm Zucker pro Liter - zum Glück ist es nur eine 0,2 Liter Flasche... Teilweise vergorener Traubenmost (Moût de raisins).

| | | | | |
|---|--|--|--|---|
| Rebsorte Mauzac, Muscadelle, Ondenc | Region Gaillac | Restzucker 623 g/l | Empfohlene Trinktemperatur 9-12° | Internationale Bewertungen |
| Klima kontinental | Appellation Vin de France | Säure | Dekantieren / Karaffieren Ja | Lagerfähigkeit 15 bis 20 Jahre |
| Boden Kalkstein | Anbau Bio, FR-BIO-10 | Alkoholgehalt 1% | Empfohlenes Glas Nosingglas, Universalglas | Abgefüllt durch Domaine Causse Marines, FR-81140 Vieux |
| Höhe über N.N. 260 Meter | Ausbau in gebrauchten Barriques | Zusatzstoffe Enthält Sulfite, vegan | Verschluss Naturkork | Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg |



Virginia Maignien und Patrice Lescarret gehören zu den frechsten und undogmatischsten Winzern in unserem Programm. Alles, was sie von sich geben, hat Witz und ist dabei so tief sinnig scharf und treffend formuliert, dass es so manchem konventionellen Weinerzeuger Schamesröte ins Gesicht treibt, wenn er Ihre Statements hören oder lesen würde. Ein legendäres Zitat: „Man kann auch ohne lange Haare organischen Weinbau betreiben, braucht nicht zu kiffen oder nach Kuhmist riechen!“

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.