

2020 Zinzolin Magnum

CAHORS, FRANKREICH



Die 40 Jahre alten Reben stehen auf den kalkhaltigen Hängen (Marne Formation) des benachbarten Quercy. Die parzellenweise selektionierten Trauben werden weitgehend abbeert und nicht gemischt. Spontangärung in kleinen Betongebinden und traditioneller Pigeage. Dann folgt der Ausbau in Ton- und Betongefäßen für ein Jahr, bevor er ohne Schönung und Filtration mit minimaler Schwefelung abgefüllt wird. Im Gegensatz zum Cahors entwickelt der Zinzolin nicht dieselbe tiefe Farbe und ist wesentlich erdiger und mineralischer. Die Basis bildet der Malbec mit seinen floralen, beerigen Aromen. Die anderen Sorten geben eine herbe und würzige Dichte mit Aromen von Kakao und Cassis in diesen delikat-fruchtigen Rotwein. Das macht richtig Spaß im Glas, am besten bei 15-16° C ins Bordeauxglas eingeschenkt und zu rustikalen Speisen oder einer geschmorten Lammschulter trinken und schmelgen.

Rebsorte Cabernet Franc, Malbec, Merlot, Syrah	Region Cahors	Restzucker 1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen
Klima Gemäßigt kontinental mit maritimen Einfluss	Appellation Vin de France	Säure 3,67 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre
Boden kalkhaltiger Tonmergel	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 14,5%	Empfohlenes Glas Universalglas	Abgefüllt durch SARL Valérie Courrèges
Höhe über N.N. 175 Meter	Ausbau In Edelstahltanks	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss DIAM	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg