

# 2015 L'Oublié

## PEARL MORISSETTE - NIAGARA PENINSULA, KANADA

*Pearl Morissette*



Wie ein Spaziergang über einen orientalischen Gewürzbasar. Die Frucht eines jungen Cabernet Franc ist hier nur noch zu erahnen, vielmehr zeigt er sich elegant und gereift. Eine Benchmark für gereifte Cabernet Francs, die zeigt, wie sehr sich Geduld auszahlen kann. 2015 war ein großzügiges und gutes Jahr für François und Mel, denn dieser Jahrgang stellt eine neue Etappe des Duos dar. Das Warten und Reifen lassen der guten Qualitäten machen sich bezahlt. Es ist ihnen ein Anliegen, den Weinen die nötige Ruhe und Reife zu geben, bevor sie getrunken werden. Auch wenn sie nach Abfüllung schon großartig waren, zeigen sie sich nach fünf Jahre von einer ganz anderen Seite. Nach der Ganztraubenpressung und der Spontangärung im Betontank, reifte der L'Oublié für 24 Monate auf der Hefe in gebrauchten Holzfässern und Demi-Muids, bevor er in einem alten elsässischen Fuder für weitere 30 Monate reifte. Insgesamt ergibt dies eine Reifezeit von fast 5 Jahren. Pflaumen, Kräuter, Würze. Am Gaumen Brombeeren, dunkle Kirschen, Pflaumen, grüner Pfeffer, etwas Erdiges und eine Hand voll gerösteter, zerstoßener Gewürze. Die Säure hält gut dagegen. Gebt ihm Luft, Zeit und Aufmerksamkeit!

<b>Rebsorte</b> Cabernet Franc	<b>Region</b> Niagara Peninsula	<b>Restzucker</b> 0 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 16-18°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> Gemäßigt kontinental beeinflusst vom Lake Ontario	<b>Appellation</b> VQA Twenty Mile Bench	<b>Säure</b> 6 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 10 bis 15 Jahre
<b>Boden</b> Kalk, Lehm, Ton	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 13,5%	<b>Empfohlenes Glas</b> Burgunderglas	<b>Abgefüllt durch</b> Pearl-Morissette, CAN-3953 Jordan Road, Jordan
<b>Höhe über N.N.</b> 171 Meter	<b>Ausbau</b> fast 5 Jahre in gebrauchtem Holz	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite, vegan	<b>Verschluss</b> Naturkork	<b>Importiert durch</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg



Selbst gestandene Weinkenner müssen alles verwerfen, was dem gängigen Klischee über kanadische Weine - und Weine generell - entspricht. François Morissette erlernte sein Handwerk über zehn Jahre bei einigen der berühmtesten Produzenten des Burgunds: Guy Roulot, Christian Gouges und Frederic Mugnier von Château de Chambolle. 2007 entschloss er sich, zusammen mit seinem Partner Mel Pearl, ein eigenes Weingut auf der Halbinsel Niagara Peninsula zu gründen. Ihre Weine passen in keine Schublade. Sie sind von wunderbarer Klarheit und Ausdruck ihrer Herkunft, mit einer verblüffenden Sortentypizität.

Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.