

## 2020 Bois Carmin

CAHORS, FRANKREICH



Dies ist erst der zweite Jahrgang des Bois Carmin und ein neuer, überzeugender Streich von Valérie Courrèges. Der Name bezieht sich auf den Eichenwald, der das Anwesen umgibt, und der roten Farbe des eisenhaltigen Bodens. Ein 100% Malbec-Wein von 40 bis 50 Jahre alten Reben, genau wie der Ocrement-Dit. Die Gärung dauert jedoch etwas länger (20-25 Tage) und die Reifung dauert 15 Monate in kleinen Betontanks, Steingebinden und Holzfässern. Der Wein ist unfiltriert und ungeschönt abgefüllt worden. Die Farbe ist intensiv, dunkel lila, fast tintig schwarz. Veilchen, Lakritz, getrocknete Früchte und einen Hauch von Eisen oder den erdigen Nuancen einer Roten Bete. Würzig, rustikal und elegant zugleich. Am Gaumen kommt er fleischig und samtig rüber, mit einem langen und intensiven Geschmack. Eine moderne Interpretation, sehr gekonnt und gefühlvoll inszeniert. Dicke Oberarme in einem feinen Zwirn - das ist top Stoff!

<b>Rebsorte</b> Malbec	<b>Region</b> Cahors	<b>Restzucker</b> < 2 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 16-18°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> Gemäßigt kontinental mit maritimen Einfluss	<b>Appellation</b> Cahors AOP	<b>Säure</b> 3,61 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Nein	<b>Lagerfähigkeit</b> 5 bis 10 Jahre
<b>Boden</b> Jurakalk, Kiese, Roter Ton	<b>Anbau</b> naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 14%	<b>Empfohlenes Glas</b> Universalglass	<b>Abgefüllt durch</b> SARL Valérie Courrèges
<b>Höhe über N.N.</b> 175 Meter	<b>Ausbau</b> 15 Monate in Betontanks, Steingefäßen und Fässern	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> DIAM	<b>Importiert durch</b> Wein am Limit GmbH, 22529 Hamburg