

# 8102 RASDU

## DOMAINE CAUSSE MARINES - GAILLAC, FRANKREICH



Da der Wein nicht jedes Jahr gekeltert wird - zufälligerweise nur in "geraden" Jahren - sind wir extrem erfreut, ein paar Flaschen für unsere Walinauten ergattert zu haben. Ich erinnere mich noch genau an meine erste Begegnung mit den Weinen von Causse Marines im Jahr 1999. Damals war ich noch Sommelier und so begeistert von dem dunkelfarbigem 2000er Rasdu, dass wir ihn auf einer großen Silvestergala in Magnumflaschen an unsere Gäste ausschenkten. Niemand der 300 Gäste kannte das Weingut, die Rebsorte oder die Region. Es war der Wein des Abends, wie sich später herausstellte. Wie auf allen Weinen der Domaine ist auch beim Rasdu ein Wortspiel auf dem Etikett. Rasdu wird aus einer alten, farbintensiven und gehaltvollen Sorte namens "Duras" gekeltert. Sie hat allerdings nichts mit der AOP Côtes de Duras zu tun. Die Duras-Trauben 30 Jahre alter Weinberge werden entrappt und 10 Tage auf der Maische mazeriert und spontan vergoren. Der Wein ist weder geschönt, noch filtriert, wurde nur minimal geschwefelt, mit den Füßen eingemaischt und 5 Wochen lang spontan vergoren. Obwohl der Wein viel Kraft hat, kommt er elegant auf recht schlankem Fuß daher. Die Sorte ist nicht so tanninbetont, aber mit einer frischen Säure ausgestattet und hat einen beerigen Duft (Holunder) mit ätherischen Kräutern. Grandios zu einem orientalischen gewürzten Lamm, Gänsebraten oder einem Boeuf Bourguignon. Ab in die Karaffe damit und den Subwoofer für das Essen anstellen...

<b>Rebsorte</b> Duras	<b>Region</b> Gaillac	<b>Restzucker</b> 1,22 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 16-18°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> kontinental	<b>Appellation</b> Vin de France	<b>Säure</b> 3,67 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Lagerfähigkeit</b> 5 bis 10 Jahre
<b>Boden</b> Kalkstein	<b>Anbau</b> Agriculture biologique: Bureau Veritas, FR-BIO-10	<b>Alkoholgehalt</b> 15%	<b>Empfohlenes Glas</b> Bordeauxglas	<b>Abgefüllt durch</b> Domaine Causse Marines, FR-81140 Vieux
<b>Höhe über N.N.</b> 250 Meter	<b>Ausbau</b> 6 Monate in gebrauchten Barriques	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> Naturkork	<b>Importiert durch</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg



Virginie 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](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.