

2017 7 SOURIE

DOMAINE CAUSSE MARINES - GAILLAC, FRANKREICH



Die "7 Mäuse" gibt es nur in Aushahmejahren! Ein Syrah aus fast 80 Jahre alte Reben, so elegant wie ein Côte-Rôtie von der Nordrhône mit einem Durchschnittsertrag von 20 hl/ha gelesen. Handlese, komplett entbeert und 5 Tage karbonische Vergärung durch den Eigendruck der Beeren. Keine Schwefelzugabe. Dann weitere Gärung und 4-5 Wochen auf den Schalen mit wenig "Punch downs", um nicht zu viel Gerbstoff in den Wein zu bekommen. Nur der Wein aus der ersten vorsichtigen Pressung wird für diesen Cru verwendet, der Rest wandert in die Blend "Les Peyrouzelles". Reifung in gebrauchten Barriques, keine Schönung oder Filtration. Er hat keinen überreifen, sondern einen strahlend schönen Duft von Sauerkirschen, Brombeeren und Kakao. Am Gaumen satt, weich, kühl, frisch und salzig-mineralisch. Wer Syrah liebt, der kommt an diesem Stoff nicht vorbei.

Region Gaillac	Appellation Vin de France	Klima kontinental	Dekantieren / Karaffieren Ja	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°
Empfohlenes Glas Bordeauxglas	Boden Kalkstein	Höhe über N.N. 300 Meter	Anbau Agriculture biologique: Bureau Veritas, FR-BIO-10	Lagerfähigkeit 10 bis 15 Jahre
Rebsorte Prunelart, Syrah	Ausbau 9 Monate in gebrauchten Barriques	Alkoholgehalt 13%	Internationale Bewertungen	Restzucker



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 weiterlesen.