

2018 Grain De Folie Douce

DOMAINE CAUSSE MARINES - GAILLAC, FRANKREICH



Das Korn des süßen Wahnsinns oder eine Süßigkeit für Erwachsene. Dies gibt es nicht alle Jahre. Lässt man nach der normalen Lese noch ein paar Trauben hängen, fangen sie irgendwann an noch am Rebstock einzutrocknen (die sogenannte Passerillage). Ein Risiko, welches man nur in hervorragenden und vor allem trockenen Jahren eingeht. Die eingetrockneten und ein paar edelfauler Trauben stecken voller Süße und Aromen, trotzdem schafft die Säure noch eine großartige Balance. Aprikosenkonfitüre, Quitte, kandierte und exotische Früchte, etwas blumig und reichlich karamellisierter Apfel am Gaumen. Leichte oxidative Noten sind nicht von der Hand zu weisen, machen es aber umso spannender. Ungewöhnlich, dafür außergewöhnlich gut!

Rebsorte Petit Manseng, Verdanel	Region Gaillac	Restzucker 42 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 9-12°	Internationale Bewertungen
Klima kontinental	Appellation Vin de France	Säure 3,82 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre
Boden Kalkstein	Anbau Bio, FR-BIO-10	Alkoholgehalt 12,5%	Empfohlenes Glas Nosingglas, Universalglas	Abgefüllt durch Domaine Causse Marines, FR-81140 Vieux
Höhe über N.N. 260 Meter	Ausbau 18 Monate in gebrauchten Barriques	Zusatzstoffe Enthält Sulfite, vegan	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Virginie Maignien und Patrice Lescarret gehören zu den frechtesten 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.