

2018 7 Souris

DOMAINE CAUSSE MARINES - GAILLAC, FRANKREICH



Die "7 Mäuse" gibt es nur in Ausnahmejahren! Ein Syrah aus fast 80 Jahre alte Reben, so elegant wie ein Côte-Rôtie von der nördlichen Rhône, mit einem Durchschnittsertrag von 20 hl/ha gelesen. Handlese, komplett entrappt und 5 Tage karbonische Vergärung durch den Eigendruck der Beeren. Keine Schwefelzugabe. Dann weitere Gärung und 6 Wochen auf den Schalen, mit wenigen "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.

Rebsorte Prunelart, Syrah	Region Gaillac	Restzucker 1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen
Klima kontinental	Appellation Vin de France	Säure	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 10 bis 15 Jahre
Boden Kalkstein	Anbau Bio, FR-BIO-10	Alkoholgehalt 14%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas	Abgefüllt durch Domaine Causse Marines, FR-81140 Vieux
Höhe über N.N. 260 Meter	Ausbau 9 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 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.