



Petit Cormeil »Sans Soufre«

Château Cormeil Figeac

Reiner Merlot. Aus St. Emilion. Aber nicht der dicke Brummer von Parkers Gnaden mit den Punkten von gestern, sondern die neue Generation. Ohne Punkte, vor allem aber ganz ohne Schwefel. Weder in der Weinbereitung, noch bei der Abfüllung. Einfach ohne. Dafür superdelikat, rein, saftig und echt in den typisch Bordelaiser Gerbstoffen. Nicht süß und marmeladig reif, sondern erfrischend kühl und authentisch im Charakter, aufregend ungeschminkt. Irgendwie erfrischend »altmodisch«. Schmeckt so, wie Bordeaux geschmeckt hat, bevor er dick, fett und uniform wurde. Kein Merlot zum Protzen also, sondern einer, den man trinken will. Macht wieder richtig Lust auf Bordeaux.

Dahinter stehen zwei Geschwister. Coraline und Victor Moreaud übernahmen vor ein paar Jahren den 25 ha kleinen Familienbetrieb in vierter Generation. Die beiden sind jung und sie sind Quereinsteiger. Ihr Betrieb ist biozertifiziert, sie experimentieren mit ungeschwefeltem Wein wie diesem, und sie haben den Mut, sich dem Stil-Diktat der einschlägigen Bordeaux-Verkoster zu entziehen.

Kleiner ehrlicher St. Emilion. Im Duft reif aber kühl. Hat Stil und Klasse, wagt Eigenständigkeit und Kontur, wurde teilweise mit Stiel und Stängel gekeltert, duftet nach reifer Kirsche und Pflaume, dunkel und würzig, und verzichtet bewußt auf die Effekte der Weinbereitung: Kein neues Holz, keine Vanille, keine Schokolade, kein Leder, kein männlicher Narzismus. Dafür erfrischend puristisch und respektvoll in der Weinbereitung, ganz ohne die üblichen Merlot-Klischees. Wunderbar!

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2025+

Restzucker: 0,8 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Betontank

Boden: Sand/Lehm/Geröll

Besonderes: Sans soufre - ohne Schwefel | Übertreffendes Niveau in seiner Klasse

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,65

0,75l

FBO22955



www.weinhalle.de