



## »Lilith« rouge IGP Cévennes

### Mas Seren

Emmanuelle Schochs rote Cuvée »Lilith«. Schon der erste Schluck sitzt. Man staunt. Sanft und dicht schwebt der Wein über die Zunge, bedeckt sie, hüllt sie ein in ein wohltuend samtiges, merkwürdig fruchterfülltes, sinnliches Mundgefühl, das man so noch nicht erlebt hat. Für das wohligh physische Erlebnis sorgen Cinsault und Grenache je zur Hälfte. Cinsault ist eine der großen roten Rebsorten des französischen Südens. In Emmanuelle Schochs Weinbergen stehen 60 Jahre alte Rebstöcke, die nur noch wenig Ertrag liefern, dafür aber herausragende Qualität. Ihre Beerenschale gibt nicht viel Farbe ab, sorgt mit ihren exzellenten Struktureigenschaften aber in zahlreichen Cuvées für ein bemerkenswert frisches und würziges Rückgrat. Als Hauptdarsteller, wie hier, tritt sie nur selten in Erscheinung.

Emmanuel Schoch zelebriert die Rebsorte und ihre Eigenschaften in »Lilith« auf souveränem Niveau. Sie integriert deren tiefdunkle, spannend griffige Würze derart raffiniert in die dichte Gerbstoffstruktur der Grenache, daß man die geschmackliche nicht von der strukturellen Information trennen kann. Harmonie in seltener Perfektion in einem hochindividuellen, sehr persönlichen Rotwein, der die Ambivalenz seiner beiden Rebsorten lebt und verkörpert: die warme, voluminöse Grenache trifft auf die intellektuell kühle Cinsault. Samtige Kraftentfaltung in sinnlicher Frische. Lilith: sinnlich erfahrbare Reminiszenz an das weiblich geflügelte Mischwesen des Orients. Der Schatten des Mondes. Weibliche Stärke, die den patriarchalen Diskurs von Macht und Herrschaft ignoriert und sich auf die lebensbejahenden Kräfte des Lebens konzentriert.

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2028+

Restzucker: 0,3 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Epoxy-Tank

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Minimal geschwefelt |

Keine Zusatzstoffe | Keine Schöpfung

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schöpfung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,75

0,75l

FCR23101



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)