



## Marcillac »Vieilles Vignes«

### Du Cros

Die Rebsorte »Fer Servadou«. Ihr merkwürdig klingender Name stammt von Fer = Eisen ab, denn ihr Rebholz ist extrem hart und widerstandsfähig. Marcillac ist ein hierzulande kaum bekanntes, nur ca. 180 Hektar winziges Weinbaugebiet im Nordosten der weitläufigen Weinbauregion Sud Ouest, also Südwest-Frankreichs. Die malerisch in die bergige Landschaft eingebundenen Weingärten ziehen sich an steilen Hängen bis auf eine Höhe von 400 m hinauf. Das Klima ist eine Mischung aus mediterran, atlantisch und kontinental, ideal für die dickschalige Rebsorte Fer Servadou, die hier neben Cabernet und Merlot den Anbau bestimmt. Eine autochthone Rebsorte. Davon muß ein Marcillac mindestens 90 % enthalten und sogar hier, im absoluten Hinterland, ist der Höchstertag auf 50 Hektoliter/Hektar beschränkt. Das ist Frankreich und seine Vorstellung von Qualität.

Unser Marcillac der »Domaine du Cros« gehört zu den besten seiner Art. Er ist fast blauschwarz in der Farbe, duftet ungewohnt nach Johannisbeeren und Himbeeren, denen ein Hauch Lakritze und frischer Kräuter Würze verleiht. Eine schöne Frucht, die etwas ungewohnt wirkt bei einem Rotwein. Markante Gesteins- und Gewürznoten verleihen ihm originelles Herkunfts-Profil. Geschmacklich prägen solide, kernige Gerbstoffe einen Marcillac unverkennbar als typischen Rotwein des französischen Südwestens. Man kann den Marcillac von Philippe Teulier schon jung mit großem Vergnügen trinken. Da wirkt er schlank und kühl, verblüffend fruchtig in Duft und Geschmack, beerig und frisch im Trunk, bei aller Tanninpräsenz erstaunlich transparent und duftig, fast leicht in einem attraktiven Mundgefühl, das sich schlank und analytisch präzise auf die Zungenmitte konzentriert. Hohes Niveau für einen derart preiswerten Wein! Im Stadium der Reife, nach drei bis acht Jahren, präsentiert sich ein Marcillac milder und freundlicher; er hat dann seine Gerbstoffe abgeschliffen, sie wirken feinkörniger und länger im Mund, weniger präsent und kernig und entwickeln am Gaumen eine feine, süffig reife Süße. Spannend und alles andere als zu vergessen!

Alkohol: 13 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2029+  
Restzucker: 0.0 g/l  
Bewirtschaftung: Naturnah  
Ausbau: Trad. Holzfass  
Boden: Kalkmergel  
Besonderes: Agriculture lutté raisonnée  
Dekantieren: 1  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Naturkork  
ManVuin®: Ja  
Schwefel: Ja  
Schönung: Filtriert  
pH-Wert: 3,65

0,75l  
FSW20401



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