



Cahors »La Pierre«

Château les Croisille

La Pierre. Der Stein. Reinsortige Malbec, die dickschalige, tiefdunkle Rebsorte des Cahors, die hier in einem Tank aus jenem Kalk-Stein ausgebaut wurde, auf dem die Reben stehen. Kalk ist basisch. Er sorgt also für eine permanente Entsäuerung des Weines, ähnlich dem Ausbau im Beton-Ei. Über 10 Monate hinweg reifte dieser ungewöhnliche Cahors in einem 1000 großen Tank aus Kalkstein. Ergebnis ist ein ungewöhnlich weicher, transparent dicht wirkender Cahors, wie man ihn so freundlich und zugänglich bislang nicht kannte.

Er macht die langen und robusten Gerbstoffketten seiner Rebsorte deutlich spürbar, doch wirken sie hier geschmeidig und fein. Der Wein füllt den ganzen Mund mit samtigen Gerbstoffen aus, ist schwarz in der Farbe und verrät mächtige Konzentration. Die aber fällt unerwartet subtil aus, überraschend zart, macht die Konsistenz der Gerbstoffketten buchstäblich fühlbar, als würde dichter Flanell über die Zunge streichen. Spannend, wie der Kalk diesen Wein verändert. Hier geht es weniger um Oxidation, wie im Holzfaß, als um ein unbekanntes Wechselspiel zwischen Mineralisierung und Veränderung der Säurestruktur und der spürbar sensiblen Extraktion der Gerbstoffe aus den dicken Beerenschalen, die hier meisterhaft gelungen scheint. Ein leider sehr rarere Wein, von dem wir nur begrenzte Mengen zur Verfügung haben.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2035+
Restzucker: 0,1 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Naturstein (Kalk)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Limitiert, rar. Es gibt nur 1300 Flaschen von diesem im Natursteintank gereiften Wein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,59

0,75l
FSW23004



www.weinhalle.de