



»Etincelle« Nomade Rouge IGP Cévenne Mas Seren

Daß Emmanuelle Schoch ihr Geschäft versteht, beweist sie mit ihrem »Etincelle« (der Funke, der Strahl) des Jahrgangs 2024, der eine Gerbstoffqualität besitzt, die jedem teureren Rotwein die Schamesröte ins Gesicht treiben sollte. Ein (fast) großer Wein. Potent und fein, hochwertig und bescheiden, ehrlich und anspruchsvoll. Emmanuelle versucht die Gerbstoffe so zu interpretieren, wie sie der heiße und trockene Jahrgang geliefert hat. Weil die Beeren winzig, ihre Schalen aber sehr dick waren, hat sie diese auf dem Most nur 6 Tage mazeriert. Um die kühle dunkle Frucht der exponierten Höhenlage ihrer Weinberge zu bewahren, hat sie den Most bei kühlen 16 Grad vergoren und ihn nur über die Maische gepumpt, statt ihn auch mechanisch zu extrahieren. Winzerhandwerk, das eine kraftvoll dichte, aber zugleich schwebend samtige Gerbstoffqualität liefert, die zu diesem Preis Staunen verursacht.

Cinsault heißt die Rebsorte, die ihre versteckt liegenden Höhenlagen in den südfranzösischen Cevennen dominiert. 60% Syrah sorgen für Farbe, tiefgründigen Duft und kühle Dichte im Mundgefühl. »Etincelle« strahlt auf der Zunge. Expressiv und ungeschminkt, deftig natürlich, aber auch anspruchsvoll und hochwertig lang und griffig im Mundgefühl. Ein Rotwein, der den Begriff der »Größe« mit neuem Leben erfüllt, abseits jenes Klischees, das wie von gestern wirkt. Er definiert ihn neu, aktueller, weil entwaffnend ehrlich und unberührt natürlich, nachvollziehbar und glaubwürdig, weit weg vom breiten Strom. Auf Emmanuelles roten Etincelle können Sie sich freuen.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2028+

Restzucker: 0,3 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Epoxy-Tank

Boden: Kalkmergel

Besonderes: freie SO₂ nur 20 mg/l |
keine Zusatzstoffe | Keine Schönung

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Leichte Filtration

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,65

0,75l

FCR24100



www.weinhalle.de