



Cabardès »Les Petites Rangees«

Cazaban, Domaine de

Cabardès ist eine der jüngsten Appellationen Frankreichs, und eine der kleinsten. Knappe 600 ha ist sie groß. Sie liegt im Languedoc nördlich der mittelalterlichen Stadt Carcassonne am Fusse der Montagne Noir, ihre kargen Böden bestehen aus Granit, Schiefer, Gneis und Kalkschotter, entscheidend aber ist das Wetter dort: Cabardès liegt exakt auf der Wetterscheide zwischen mediterranem und atlantischem Klima. Dort trifft der mediterrane Wind Marin auf den atlantischen Cers. Die Rebsorten sind entsprechend: Grenache und Syrah stehen auf der mediterranen Seite, Cabernet Franc, Sauvignon und Merlot auf der atlantischen.

Ihren Cabardès »Le Petit Rangee« widmet die Domaine de Cazaban jenem klimatischen Spannungsfeld, das die Appellation so interessant macht: Sie kombiniert die mediterrane Syrah mit dem atlantischen Merlot. Die Jahre vorher fiel die Wahl auf Cabernet Franc, im Jahr 2019 ist es Merlot. Die ungeliebte Rebsorte tut der Sache aber keinen Abbruch, denn es entsteht ein hochwertig tiefgründiger Wein dunkelrubinroter Farbe und raffiniert reicher aromatischer Palette.

Die kühle und reduktive Syrah sorgt für Noten von Eukalyptus und Fenchel, die eher oxidative Merlot trägt Sauerkirsche und dunkle Schokolade bei. Im Duft wertig, tiefgründig und beerig komplex. Im Mund gekonnt weiche, samtige Gerbstoffextraktion, die am Gaumen in salziger Länge ausklingt, typisch für Weine aus biodynamischem Anbau. Zarte Finesse verschmilzt in dunkler herber Kraft. Vibrierende Spannung umhüllt die Zunge mit Wohlgefühl. Ein toller Rotwein, der sofort getrunken werden kann, sich aber auch über viele Jahre ausgezeichnet entwickeln wird.

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2028+

Restzucker: 0,6 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Minimale Schwefelung |

Keinerlei ökologische Eingriffe in die Weinbereitung | Naturwein

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,6

0,75l

FLA19921



www.weinhalle.de