»Clef de Sol« rouge

La Grange Tiphaine

Rotwein von der Loire. Das so junge wie engagierte Winzerpaar Coralie und Damien Delecheneau in Amboise, im Herzen der Touraine, präsentiert auch in rot Qualitäten, die zum ambitioniertesten zählen, was eine Winzergeneration an der Loire hervorbringt. Ihr roter »Clef de Sol«, ihr Schlüssel zum Boden, angelehnt an den Notenschlüssel, der vorgibt, wie Musik zu spielen ist, stammt von 60 % alten Cabernet Franc-Reben und 40 % Cot, auch als Malbec bekannt, die auf einem unscheinbaren Hügel mitten in einem ausufernden Neubaugebiet stehen. Wie in Bordeaux und anderswo wuchern auch an der Loire die Städte in die besten Weinlagen, die mit allen Mitteln gegen die Spekulanten verteidigt werden müssen. Wer weiß, wie lange das noch gutgeht.

Alkohol: 12.5 Vol %
Optimale Reife: - 2031+
Restzucker: 0,9 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Silex | Feuerstein
Besonderes: Ungeschönt | unfiltriert | minimal geschwefelt |
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,55

0,75l
FLW21405

Nur in der Touraine findet man Cot/Malbec derart tiefgründig, hält seine alten Reben denn auch für »magisch«, liefern sie ihm doch seltene Frische und Tiefe. Selbst in Cahors, wo Cot alias Malbec die tragende Rolle spielt, trifft man kaum auf ähnlich feine und noble, durchdringend kühle Expressivität, wie sie Tiphaines »Clef de Sol« präsentiert. Für den Keller ist Coralie zuständig. Sie mazeriert die Trauben in kleinen konischen Betontanks, reift den Wein anschließend über ein Jahr hinweg in gebrauchten Holzfässern unterschiedlicher Größe auf der Vollhefe und füllt ihn dann ohne Filtration ab. Fünf bis zehn Jahre schätzt sie als Reifepotential, doch ist sie besonders stolz darauf, daß ihn ihre schonende Weinbereitung auch jung mit Genuß zelebrieren läßt.

K&U
www.weinhalle.de