Alkohol: 14 Vol %
Optimale Reife: - 2030+
Restzucker: 1 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: 3,45

0,75l
FLW20405

»Clef de Sol« rouge

La Grange Tiphaine

Rotwein von der Loire. Coralie und Damien Delecheneau in Amboise, im Herzen der Touraine, produzieren ihren großen Rotwein »Clef de Sol«, übersetzt »Schlüssel zum Boden«, von 60 % alten Cabernet Franc-Reben und 40 % sehr alten Malbec-Reben, die auf einem unscheinbaren Hügel mitten in einem ausufernden Neubaugebiet stehen.
Unzählig viele kleine und große Feuersteine dominieren hier auf kalkigem Untergrund in lehmiger Schicht. Sie verleihen diesem eindrucksvoll kühlen, mundfüllend samtig agierendem Rotwein salzig mineralische Qualität, die die Zungenränder mit pikanter Würze reizt. Angenehm kühl wirkt der Wein im Mund, durchdrungen von blauen Früchten, die an frische Blaubeeren ebenso erinnern, wie an Wacholder, Lorbeer und Holunderbeeren. Seine Gerbstoffe klingen lange und kühl am Gaumen nach, seidig benetzen sie die Zunge und sind der Beweis sensibler Extraktion im Keller.

Nur in der Touraine findet man Malbec derart tiefgründiger Expressivität. Damien hält seine alten Reben denn auch für »magisch«, liefern sie ihm doch seltene Frische und Tiefe. 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 schon jung genießen läßt.

K&U
www.weinhalle.de