Clos Troteligotte

K-2 AOC, Sans Sulfite Ajouté

, 750 ml

France,

9910236028

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Hirschsteaks mit Brombeer-Jus und Polenta (Wild)

Tandoori-Puffer auf Rote-Beete-Püree (vegetarisch)

Geschmorte Ente „Lo soi“ (Geflügel)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 17.04.2025

Zum Wein
100 % Malbec mit 25 hl/ha Ertrag aus 350 Meter hoch gelegenen Mikroparzellen im Clos mit Siderolithischem Lehm-Kalkboden aus der Tertiärzeit, der über einen starken Eisengehalt verfügt.
Nach der Handlese erfolgte ein Entrappen, eine spontane Einleitung der Gärung, eine sanfte Extraktion, eine lange Mazeration und eine schwefelfreie Weinbereitung. Die Reifung erfolgte in Kelleramphoren für 12 Monate. Keine Klärung oder Filtration. Der abschließend zugegebene Schwefel führt zu einem Gesamtschwefel von 12mg/l.
Farbe
tiefes Granatrot

Nase
Ein Malbec, der entrappt wurde und doch nach Rappen und Stilen duftet. Ein kühler Geselle mit Noten von knackigen roten und blauen Beeren, etwas Sauerkirsche, schwarzen Oliven, Tannen mit Nadeln, Holz und Erde, etwas Tabak, Teer und Tinte. Vielschichtig, agil und noch zurückhaltend.

Gaumen
Emmanuel Rybinski hat diesen Malbec namens *K-2* in der Amphore ausgebaut und das sorgt hier für eine ganz eigene Struktur und vor allem Textur. Die dunkle, saftige Frucht wirkt wie eingebettet in einen feinen Nebel von Gesteinsstaub. Der Malbec ist schlank, frisch, trinkfreudig, lebendig, jung und ungebunden. Gleichzeitig zeigt sich auf ganz unkonventionelle und unkomplizierte Weise eine angenehme Tiefe und Komplexität im *K-2*.