

# Clos Troteligotte

## *K-nom AOC*

 , 750 ml

 France,

 9910236025

 ,

Alkoholgehalt: 0,0 %

## Food reccomendations

from Marian Henß

Merguez mit Couscous (Schwein, Fleisch)

Wildtaubenragout mit Wacholder und Selleriepüree (Wild)

Hühnchen mit Reis und Mole (Geflügel)



# Tasting review

by Marian Henß on 17.04.2025

## **Zum Wein**

85 % Malbec und 15 % Merlot mit 50 hl/ha Ertrag aus 350 Meter hoch gelegenen Mikroparzellen im Clos mit Lehm-Kalkboden samt Siderolithischem Kalk aus dem Tertiär der über einen starken Eisengehalt verfügt sowie Kimmerdige-Kalk aus dem Jura mit hoher Präsenz an Fossilien.

Nach der Handlese erfolgte ein Entrappen, eine spontane Einleitung der Gärung, eine sanfte Extraktion, eine lange Mazeration und eine schwefelfreie Weinbereitung. Die Reifung erfolgte für kurze Zeit im Beton-Cuve. Keine Klärung oder Filtration. Der abschließend zugegebene Schwefel führt zu einem Gesamtschwefel von 16 mg/l.

## **Farbe**

mitteldichtes Purpurrot

## **Nase**

Ein Malbec, ein Cahors, den man jung trinkt. Ein *Vin de Soif* für die vergnüglichen Stunden mit saftiger Frucht von Zwetschgen, Blaubeeren, Brombeeren, Kirschen und Trauben mit einem Hauch Tinte und Gestein.

## **Gaumen**

Am Gaumen ist der *K-nom* ein saftiger, frischer und kühl wirkender Malbec mit einer beeindruckend lebendigen Säurestruktur und Mineralität. Die dunkle Frucht wirkt reif und gleichzeitig knackig, das Tannin leicht griffig. Ein unkomplizierter Malbec, der aber über ordentlich viel Charakter verfügt.