Clos Troteligotte

K-or AOC, Sans Sulfite Ajouté

2021, 750 ml

Frankreich, Cahors

9910236026

Malbec

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Roastbeef-Stulle mit marokkanischem Coleslaw nach Stevan Paul (Rind)

Cassoulet (Geflügel, Schwein)

In Butter geschwenkte Linsen, Kartoffeln und getrüffelter Wirsing (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 17.04.2025

Zum Wein
100 % Malbec mit 45 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 im Beton-Cuve. Keine Klärung oder Filtration. Es wurde kein Schwefel hinzugefügt.

Farbe
Mitteldichtes bis tiefes Purpurrot

Nase
In diesem Malbec namens *K-or* findet man schon alle Attribute, für die ein typischer Cahors-Malbec bekannt ist. Es duftet leicht nach Veilchen und Wacholder, dann nach Brombeeren, Maulbeeren und Zwetschgen mit ein wenig Sauerkirsche und Cassis. Dazu kommen Anklänge von Teer und Zitronenabrieb, Gestein, Erde und Unterholz. Man findet auch warme Noten, vor allem aber dunkle und knackige.

Gaumen
Am Gaumen bietet der Wein sich in seiner Offenheit mit einer kühlen Eleganz dar. Auch hier hat man wieder diese vorwiegend dunkle, knackige, reife aber kühle Frucht, dazu Gestein und Erde. Der Malbec wirkt saftig, auf angenehme Weise mundwässernd säuerlich und leicht salzig mit griffigem Tannin und einer Mineralität, die für Spannung und Energie sorgt. Man kann das noch liegen lassen, aber eigentlich macht das mit dieser Spannkraft gerade jetzt großen Spaß, zumal der Verzicht auf zugesetzten Schwefel für große Offenheit sorgt.