Marcoux

Raisin de Loup Rouge VdF

750 ml

Frankreich, Rhone (Süd)

9910245025

Caladoc, Grenache, Syrah

Alkoholgehalt: 14,0 %

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Lamm-Koefte mit Auberginensalat (Lamm)

Pasta mit Salsiccia, Fenchel, Tomaten und Pecorino (Schwein)

Geschmorte Aubergine mit Tomate, Knoblauch & Kräutern der Provence (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 27.11.2025

Informationen zum Wein

Rotwein von zwei Parzellen am Ufer der Rhône. Es gibt die Parzelle „Grand Rhône“ und die Parzelle „Petit Rhône“. Grenache, Syrah und Caladoc von seit 1991 biologisch bewirtschafteten Parzellen mit Schwemmböden und Lehm. Mechanische Bodenbearbeitung, manuelle Lese in 50-kg-Kisten, Sortieren der Trauben im Weinberg und im Keller. Entrappung, Kelterung, spontane Vergärung und tägliches Umwälzen des Tresterhuts. Der Ausbau erfolgt in Betontanks. Die Abfüllung erfolgt in der Regel sechs Monate nach der Ernte.

Farbe

mittleres Karminrot, mittlere Transparenz

Nase

Schon im Duft wird klar: Der „Raisin de Loup“ ist südfranzösischer „*vin de soif*“ im besten Sinne. Ein frischer, saftiger, dunkelfruchtiger und leicht erdiger Wein, den man im Sommer leicht gekühlt und im Winter mit leichter Wärme trinkt. Lustvoll wirken die reifen roten und schwarzen Beeren, die Kirschen, die getrockneten Kirschen, das Süßholz und der Hauch von Oliventapenade in diesem Wein.

Mund

Am Gaumen wirkt die Cuvée saftig und feinwürzig, erdig und griffig. Ein runder Rhônewein mit tiefer dunkler, reifer Frucht und ebenso viel Frische und Saftigkeit. Widerstandslos gleitet er den Gaumen hinab und hat trotzdem einen angenehmen Grip und eine feine Textur, dazu eine lebendige Säure und Saftigkeit, eine feine Extraktsüße und Würze.