Clos Troteligotte

K-barré Rosé VdF

2023, 750 ml

Frankreich, Cahors

9910236031

Chardonnay, Chenin Blanc, Malbec

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Zungensalat mit Frühkartoffeln (Fleisch)

Rote-Beete-Burger mit Pommes (vegetarisch)

Gegrillter Ziegenkäse auf rustikalem Schwarzbrot (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 17.04.2025

Zum Wein
Eine Cuvée aus Chardonnay, Chenin, Merlot, Tannat und Malbec mit 40 hl/ha Ertrag aus 350 Meter hoch gelegenen Mikroparzellen im Clos mit Lehm-Kalkboden samt Kimmerdige-Kalk aus dem Jura mit hoher Präsenz an Fossilien. Nach der Handlese erfolgte eine direkte Pressung der ganzen Trauben, eine spontane Einleitung der Gärung und Mazeration. Die Reifung erfolgte für sechs Monate im Beton-Cuve. Keine Klärung oder Filtration. Es wurde kein Schwefel hinzugefügt.

Farbe
Lleuchtendes, halbtransparentes Rubinrot

Nase
Ist das Rosé bzw. Claret oder ein leichter Rotwein? Auf jeden Fall eine wilde Mischung mit Chardonnay, Chenin, Merlot, Tannat und Malbec, die Emmanuel Rybinski hier zu einem kongenialen Früchtemix vereint hat. Es duftet nach Kirschen, Brombeeren, Himbeeren, Erdbeeren und Granatapfelsaft mit ein wenig Hefe und Gesteinsstaub.

Gaumen
Am Gaumen ist das ein herrlicher *Vin de Soif*, der auf jeden Fall auf der fruchtigen Seite angesiedelt ist und ohne Widerstand den Schlund hinabgleitet. Auch hier bestimmen Kirschen und Beeren das Geschehen, verbunden mit ein wenig Grapefruitsaft. Dadurch, dass keine Sulfite hinzugefügt wurden, wirkt der Wein ganz offen, einladend und saftig mit null Widerstand. Am besten leicht gekühlt genießen!