



Clos Troteligotte

K-bo Rosé VdF



2024, 750 ml



Frankreich, Cahors



9910236035



Gamay, Jurançon, Merlot

Alkoholgehalt:

12,0 %

Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Zucchini-Puffer mit Dill-Crème fraîche (vegetarisch)

Bohne, Tomaten Merguez und Sauerteigbrot aus der Pfanne (Lamm)

Panzanella mit Pfirsich & Kapern (vegetarisch)



Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 18.07.2026

Zum Wein

Dieser Wein ist, wenn man dem Etikett glauben darf, weder Fisch noch Fleisch, kein Rosé, aber auch kein Rotwein, sondern eine Chimäre. In Bordeaux heißt ein solcher Wein Claret. So wie man in England früher die Bordeauxweine genannt hat – weil sie viel heller waren als das, was man davor getrunken hat: Weine aus dem Südwesten, vor allem aus Tannat.

Dieser *K-bo* wurde aus 50 Jahre alten Reben der Sorten Jurançon, Gamay, Gibert und Merlot erzeugt und mit 40 hl/ha gelesen. Nach direkter Pressung wurde der Saft spontan vergoren und sechs Monate lang im Edelstahl ausgebaut.

Farbe

hellrot

Nase

Ein frischer *Vin Vivant!* Aromen von Granatapfel, Moosbeeren und Sauerkirschen verbinden sich mit Kräuternoten.

Gaumen

„Wenn Sie Negroni mögen, dann ist dieser Drink so etwas wie ein Negroni-Spritzer. Sehr erfrischend!“ sagt der Winzer. Was den Alkohol angeht, so ist das wirklich ein Spritzer, was die Frucht und Kräutrigkeit, die Würze angeht, so kann man das nachvollziehen. Es ist ein klarer, frischer Wein mit hohem Trinkfluss. Ein Wein zum Schlürfen. Gut gekühlt, aber nicht zu sehr, damit man noch die ganze schöne Frucht erkennt.