Clos Troteligotte

K-nom AOC

, 750 ml

France,

9910236034

,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Beef Tartar klassisch mit Kapern und Zwiebeln (Rind)

Grillwürste wie Merguez, Salsiccia oder grobe Thüringer (Schwein)

Linseneintopf mit Speck und geräucherter Wurst (Schwein)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 15.06.2026

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, zum Schlürfen. Ein *Vin de Copains* für Stunden am Grill, für Partys und ein lustvolles Zusammensein mit saftiger Frucht von Blaubeeren, Kirschen, Zwetschgen, etwas Tinte, Veilchen und Gestein.

Gaumen
Am Gaumen wirkt der *K-nom* saftig und süffig mit einem pudrigen Tannin, rescher Säure und einer knackigen und saftigen dunklen Frucht. Ein unkomplizierter Malbec für alle Lebenslagen, der über ordentlich viel Charakter verfügt.