Clos Troteligotte

K-lys AOC, Sans Sulfite Ajouté

, 750 ml

France,

9910236032

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Cassoulet und Confit de Canard (Ente, Schwein)

Geschmortes Kaninchen mit Thymian, Rosmarin und schwarzen Oliven (Kaninchen)

Gereifter Schafskäse wie Ossau-Iraty (vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 17.06.2026

Zum Wein
100 % Malbec mit 35 hl/ha Ertrag aus 350 Meter hoch gelegenen Mikroparzellen im Clos mit Siderolithischem Lehm-Kalkboden aus der Tertiärzeit, der über einen starken Eisengehalt verfügt.
Nach der Handlese erfolgte ein Entrappen, eine spontane Einleitung der Gärung, eine sanfte Extraktion, eine lange Mazeration und eine schwefelfreie Weinbereitung. Die Reifung erfolgte in Eichenfässern von 20 und 30 hl auf der Feinhefe für 24 Monate. Keine Klärung oder Filtration. Es wurde keinerlei Schwefel hinzugefügt.
Farbe
Tiefes Purpurrot

Nase
Dieser Malbec ist im Duft immer von einer kühlen Eleganz und Zurückhaltung geprägt. Und doch merkt man ihm seine Tiefe und Komplexität an. Es duftet nach Cassis und Brombeeren, nach Gojibeeren und Sauerkirsche, etwas Blutorangenabrieb und Preiselbeeren, Wacholder Anis, Pfeffer, Veilchen sowie schwarzen Oliven.

Gaumen
Am Gaumen offenbart der *K-lys* seine Herkunft aus einer Höhenlage mit hohem Eisengehalt. Er besitzt eine ihm eigene subtile, eisenartige „Blut- und Rost-Mineralität“, straffe, perfekt geschliffene Tannine und eine feine Salzigkeit. Es ist ein Cahors mit Tiefgang, der jetzt noch ganz zurückhaltend bleibt, mit Luft und Raum (in der Karaffe), aber nach und nach aus sich herauskommt. Er wirkt durchtrainiert, muskulös und schlank. Eine kühle Schönheit mit tiefer Mineralik und viel Energie.