Marcoux

Châteauneuf-du-Pape, Vieilles Vignes AOC

, 750 ml

France,

9910245023

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Marian Henß

Geschmorte Rinderschulter mit glasierten Rübchen und Rosmarinjus

(Fleisch)

Rote Bete aus dem Ofen mit Basilikum-Pesto und Sauerteigbrot-Crumble

(Gemüse & Vegetarisch)

Gebratene Lammracks mit Bohnen-Cassoulet

(Fleisch)

Tasting review

by Marian Henß on 09.04.2024

Info:
Die Cuvée Vieilles Vignes basiert auf speziell selektionierten Parzellen sehr alter Reben. In Charbonnières auf den nördlichen Hängen des La Crau Plateaus steht vor allem Grenache, der bereits im Jahre 1900 gepflanzt wurde. 2,3ha, die zu 98% mit Grenache bestockt sind sowie in kleinsten Mengen mit Mourvèdre und anderen Sorten. In Les Esqueirons steht ein weiterer Hektar Grenache an den nach Westen exponierten Hängen der Festung, die 1949 gesetzt wurden. Alle diese Trauben werden zum gleichen Zeitpunkt gelesen.
Die Selektion erfolgt zunächst manuell im Weinberg als auch später auf dem Sortiertisch. Die Trauben werden komplett entrappt, angequetscht und kalt mazeriert. Die Fermentation findet auch temperaturgesteuert statt und der Tresterhut täglich durch „remontage“ übergossen. Die Mazeration dauert ca. 4 Wochen an, bevor abgepresst und die malolaktische Gärung vorbereitet wird. Es folgt ein Abstich und die Assemblage. Für Der Wein reift vor allem in Zementtanks sowie ergänzend in Fudern.

Farbe:
Dunkel leuchtendes Kirschrot mit hellem Rand

Nase:
Tiefdunkel und geheimnisvoll mutet die Nase an. Er schwankt noch sehr zwischen Frucht sowie seiner etherischen und balsamischen Würze. Nicht von der Hand zu weisen sind Schattenmorelle, Brombeere, Holunderbeere sowie Züge von Schlehe. Etwas Kakaobutte rund stark geröstete Kaffee kommen deutlich zur Geltung. Wacholderbeere, schwarzer Pfeffer, Piment und Zimt verleihen ihm viel Würze. Etwas Zigarrenkiste und helle Tabakblätter verleihen diesem Moment noch eine weitere Ebene. Rosmarin, Eukalyptus und Ingwer steuern noch ordentlich Kräuterwürze mit viel Frische bei. Dunkelste florale Akzente wie Hibiskus versetzen ihm eine sehr seidige, elegante Komponente. Salziges Lakritz in dunkler Schokolade gehüllt ist eine naheliegende Assoziation. Absolut am Anfang seiner Zeit und noch ein schlafender Riese.

Gaumen:
Von einem äußerst feinen Tannin wird der Mundraum ausgekleidet. Das ist so feinporig und animierend – WOW! Von diesem Gerüst getragen, treibt er seine Aromatik voran. Die Frucht ordnet sich dem unter, ohne ihre Bühne zu verlieren. Aber eben weniger expressiv. Dafür kommt die etherische Würze voll zur Geltung. Dieser herrliche mediterrane Moment lebt auch von Frische und grünen Kontrasten. Seine Fülle an balsamischen Elementen wie Kaffee, Schokolade und Gewürze wirkt dazu immer wieder durchbrechend. Das salzige Lakritz tritt auch

wieder sehr schön in Erscheinung. Sehr gute Länge und den für die Region als normal zu betrachtenden hohen Alkohol steckt er wunderbar weg.