

Clos Troteligotte

K-barré VdF

 750 ml

 Frankreich, Cahors

 9910236013

 Malbec

Alkoholgehalt: 1.250,0 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 5 g/l



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Blattsalate mit Himbeer-Essig und Nussöl

(Gemüse & Vegetarisch)

Gebratener Oktopus mit Kirschtomaten und

Oregano

(Meeresfrüchte)

Pfannen-Gyros mit Tomaten-Salat

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 07.06.2021

Bordthäuser

Der K-barré funktioniert am Gaumen vielmehr als ein kräftiger Rosé denn als ein leichter Roter, hat er doch dank der kurzen Mazerationszeit nur wenige Gerbstoffe, die ihn als solchen auszeichnen würden. Stattdessen brilliert er mit kirschklarer Frucht und feinkörnigem Gerbstoff, der vielmehr an die herbe Adstringenz frischer Gartenkräuter denn an Tannine erinnert. Unbeschwert mit voller Frucht voraus füllt sich der Kelch ein ums andere Mal zur mediterran inspirierten Frühlingsküche.

Clos Troteligotte von Emmanuel Rybinski ist eine 19 Hektar große, geschlossene Domäne, die auf den hochgelegenen Terroirs der Appellation Cahors liegt. Die eigenen Rebanlagen befinden sich inmitten eines Waldes zwischen dem Lot-Tal und den Causses, dem Kalkstein-Plateau von Quercy Blanc. Rybinski ist der festen Überzeugung, dass die Qualität der Weine unmittelbar mit der Arbeit in den Weinbergen sowie in der Güte der Böden verwurzelt ist. Um das größtmögliche Gleichgewicht zwischen Reben und Böden zu fördern, bewirtschaftet Rybinski seine Weingärten nach den Grundlagen der Biodynamie.

Seit dem Jahr 1987 praktiziert Clos Troteligotte eine bäuerliche Landwirtschaft, die den Weinbau als Teil einer gesunden Kreislaufwirtschaft betrachtet. Die Erfahrungen und Beobachtungen des natürlichen Zusammenspiels von Reben, Terroir und Klima mündeten 2014 in biologischer und 2017 in biodynamischer Zertifizierung nach Demeter Richtlinien. Die Rotweine stehen auf dem eisenhaltigen Ton-Kalk-Terroir des Plateaus von Cahors, während die Weißen außerhalb des Clos auf externen 12 Hektar auf den Quercy blanc Kalk-Terroirs wachsen. Die Weine der Domaine werden unter der AOC Cahors sowie als Vin de France vermarktet.

Der K-barré aus 100% Malbec ist gewachsen auf weißen Ton-Kalk-Mergel Böden. Händisch gelesen wurde er spontan vergoren und reifte nach kurzer Mazerationszeit zehn Monate in gebrauchten Fudern, bevor er ohne zugesetzten Schwefel als Vin de France abgefüllt wurde.

Farbe:

Helles Kirschrot, leuchtend und klar.

Nase:

Die blitzblanke Kirschnase des jahgangslosen K-barré aus 100% Malbec von Emmanuel Rybinskis Clos Troteligotte wird kongenial konterkariert durch Noten nach frischem Salbei und Lorbeer. Frucht und Kräuterwürze in feinem Wechselspiel werden unterlegt von subtil mineralischen Noten, die an nasse Tafelkreide erinnern.

Mund:

Der K-barré funktioniert am Gaumen vielmehr als ein kräftiger Rosé denn als ein leichter Roter, hat er doch dank der kurzen Mazerationszeit nur wenige Gerbstoffe, die ihn als solchen auszeichnen würden. Stattdessen brilliert er mit kirschklarer Frucht und feinkörnigem Gerbstoff, der vielmehr an die herbe Adstringenz frischer Gartenkräuter denn an Tannine erinnert. Unbeschwert mit voller Frucht voraus füllt sich der Kelch ein ums andere Mal zur mediterran inspirierten Frühlingsküche.