

Marcoux

Lirac "La Lorentine" AOC

 2020, 750 ml

 Frankreich, Rhone (Süd)

 9910245011

 Grenache, Mourvèdre/Monastrell, Syrah

Alkoholgehalt: 15,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Blätterteig-Steinpilz-Pastete

(Gemüse & Vegetarisch)

Kalbsterrippen mit Trüffel und Preiselbeeren

(Fleisch)

Hasenrücken mit Rotkohl, Maronen und

Speckkrusteln

(Wild)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 18.12.2022

Info zum Wein:

In dem landschaftlich schönen Tal der Appellation Lirac sind die 7 Hektar der Lorentine mit Grenache, Mourvèdre und Syrah zu fast gleichen Teilen bestockt. Der Boden ist kalkhaltig, doch aufeinander folgende Erosionsperioden haben darauf roten Ton, Kies, Sand und Rollkiesel abgelagert. Nach der Übernahme 2003 brauchte es mehrere Jahre sorgsamer Umstellung, bis sich das Terroir in den Weinen widerzuspiegeln begann. Längst ist dies der Fall. Wie in allen Weingärten der Familie wird biologisch und biodynamisch gearbeitet und per Hand gelesen. Die selektierten Trauben werden entrappt und gären mit ihren eigenen Hefen unter Temperaturkontrolle. Der Ausbau der erfolgt in Betontanks und in Fudern.

Farbe:

Dichtes Schwarzrot mit violetten Reflexen.

Nase:

Im Duft zeigt sich der 2020er La Lorentine aus dem Lirac mit süßer Beerenfrucht, Pflaumenmus, Blaubeeren und edler Bitterschokolade. Eine Vielzahl von Kräutern, wie Estragon, wilde Minze, Noten von Lavendel, Rosen und ein Hauch Fenchel und Anis steuern Frische und Lebendigkeit bei. Ein unglaublich vielschichtiger und facettenreicher Wein mit viel Spannung.

Gaumen:

Es ist immer wieder faszinierend wie stimmig und frisch sich Weine mit Spannung und Dynamik präsentieren obwohl Sie einen höheren Alkohol aufweisen. Zahlen sind einfach Schall und Rauch, probieren muss man solche wunderbaren Tropfen. Ein Wein, der über die Zunge zu schweben scheint, einfach wunderbar zu einer Küche, die mit Aroma und Konzentration glänzt.