Marcoux

Châteauneuf-du-Pape rouge AOC

2021, 750 ml

Frankreich, Rhone (Süd)

9910245022

Grenache, Mourvèdre/Monastrell, Syrah

Alkoholgehalt: 14,5 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Gegrillter Drachenkopf mit mediterranem Ofengemüse

(Fisch)

Sellerie im Ganzen gegart mit Petersilien-Pesto und gerösteten Haselnüssen

(Gemüse & Vegetarisch)

Côte de Boeuf mit Kartoffel-Trüffel-Gratin und orientalischer Jus

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 09.04.2024

Info:

Die Weinberge der Domaine de Marcoux werden seit 1991 biologisch bewirtschaftet. Grenache Noir ist zwar mit 80% die vorherrschende Rebsorte, aber die Vielfalt der Böden sowie komplementäre Rebsorten sorgen für ein stimmiges und komplexes Ergebnis. Aus insgesamt 13 Parzellen und damit sehr variablen Bodentypen fließen neben Grenache auch 10% Mourvèdre, 7% Syrah und 3% Cinsault in diese Cuvée.

Durch die unterschiedlichen Herkünfte variiert auch der Reifegrad. 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. 5 Wochen an. Für 18 Monate reift dann der Wein vor allem in Zementtanks sowie ergänzend in einigen Fudern und 350l-Eichenfässern.

Farbe:

Dunkles, dichtes Purpur mit zartvioletten Reflexen und heller werdendem Rand

Nase:

Die Nase lebt von Würze und dunkler Frucht zugleich. Schattenmorelle, Brombeere, Heidelbeere sowie ein Hauch von Cassis prägen die Nase. Ebenso tief dunkel kommt seine Würze daher. Wacholderbeere, bunter Pfeffer in all seinen Facetten von rot über grün zu schwarz Lorbeerblätter und Muskatnuss. Mit Geduld lassen sich auch Hagebutte sowie etwas Rooibos entdecken. Diese tiefe, erdige Komponente weiß zu überzeugen. Er versprüht Anklänge von geröstetem Kaffee und Schokolade jenseits der 80%. Ungewöhnlich kommen hierzu - dafür aber umso erfrischender – Minze und Kaffir-Limettenblätter zum Vorschein.

Gaumen:

Im Antrunk ist die Frucht dann total weit geöffnet und wirkt einladend. Sie schwank zwischen rot und schwarz und wirkt dabei stets wohlig wärmend. Die Frucht ist sehr gut mit der packenden Säurestruktur balanciert. Das Tannin zeigt grüne Akzente, die wunderbar für zusätzliche Frische, Fleischigkeit und Saftigkeit zugleich sorgen. Das packet zu und lädt direkt zum Weitertrinken ein. Dadurch entsteht ein gezehrter, blutiger Charakter, der mich sehr in seinen Bann zieht.