

# Clos Troteligotte

## *K-or AOC*

 2020, 750 ml

 Frankreich, Cahors

 9910236017

 Malbec

Alkoholgehalt: 13,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

**Geräucherte Rote Bete mit Pumpernickel-Croutons  
und Artischocken**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Lammbraten mit Auberginen und Salbei-  
Bratkartoffeln**

(Fleisch)

**Blutwurst auf Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln und  
Rotweinjus**

(Fleisch)

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 29.03.2022

Info zum Wein:

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 in 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-Or aus 100 % Malbec ist gewachsen auf den Causses, den weißen Ton-Kalk-Böden des Cahors. Die Mikroparzellen mit durchschnittlich 30-jährigen Reben wurden händisch gelesen und nach langer Mazerationszeit und schonender Extraktion spontan vergoren. Nach der Gärung im Beton reifte er 12 Monate im Zement auf der Hefe, bevor er ohne zugesetzten Schwefel als AOC Cahors abgefüllt wurde.

Farbe:

Violett-schwarz, farbdicht bis zum Rand.

Nase:

Der fulminante Duft des 2020er K-Or von Emmanuel Rybinski zeigt neben Blaubeere, Maulbeeren und schwarzen kandierten Kirschen viele ätherische Noten von Salbei, Wermut und Fenchelkraut. Intensiv fasst der Duft nach Lakritz und Veilchenpastillen alle Aromen ein, Pfeffer und Tabak verleihen ihm einen maskulinen Anstrich ohne seine feminine Ader zu torpedieren. Was für ein Duft, was für ein Wein!

Gaumen:

Die Kraft der Nase transportiert er auch auf die Zunge, unglaublich saftig und fleischig mit kühler Frische, anregender Säure und mildem Tannin bereitet er die perfekte Trinkfreude zu gehaltvoller Küche mit konzentrierten Saucen. Ein Wein, der in Erinnerung bleiben wird, in einer wunderbaren Erinnerung von purer Saftigkeit und großartigem Ausdruck.