

 **Marcoux**

# *Lirac "La Lorentine" AOC*

 2021, 750 ml

 Frankreich, Rhone (Süd)

 9910245021

 Grenache, Mourvèdre/Monastrell, Syrah

Alkoholgehalt: 14,0 %



## Speiseempfehlungen

von Marian Henß

**Geschmorte Lammkeule mit Rosmarinkartoffeln**

(Fleisch)

**Gegrillte wilder Brokkoli mit Nduja und**

**Selleriepürée**

(Fleisch)

**Mediterranes Ofengemüse mit geschmorten**

**Brombeeren**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 08.04.2024

## Info:

In Mitten des Herzstücks der Appellation Lirac stehen die Weinberge von Domaine de Marcoux in Saint Laurent des Arbres. 7ha findet man dort an den Westhängen der Rhône.

Die Cuvée besteht aus Grenache, Mourvèdre und Syrah.

Die Reben stehen auf Kalkstein mit reichlich rotem Lehm, Kies, Kieselsteinen und Sand.

Die Trauben werden sowohl im Weinberg als auch auf dem Sortiertisch geprüft. Vollständig entrappt werden sie dann angepresst und gekühlt mazeriert noch vor der Fermentation.

Temperatur-reguliert findet die Vergärung statt und der Tresterhut wird täglich überpumpt. Der Ausbau erfolgt dann in Zementtanks und Fudern. 19 Monate nach der Ernte wird abgefüllt.

## Farbe:

Dichtes Purpur mit zartvioletten Reflexen

## Nase:

Die Frucht strömt tiefdunkel aus dem Glas. Cassis, Schattenmorelle und Brombeere dominieren dabei. Hinzu kommt eine ordentlicher Portion Süßkirsche und Hagebutte. Dunkle Blüten wie Hibiskus und Stiefmütterchen als auch Flieder umgarnen die Frucht. Diese dunkle Komponente übernimmt dann auch zügig das Ruder. Rosine und Dattel kommen hinzu. Das sorgt für Tiefe und manifestiert diese Aromatik aus Frucht und Blüten. Etwas dunkle Schokolade mischt sich darunter. Auch schwarzer Pfeffer, Wacholder sowie Rosmarin und schwarze Olive prägen ihn auf eine markante Art. Zedernholz und reichlich Tabakblätter gewinnen mit etwas Luft spürbar an Bedeutung.

## Gaumen:

Langsam fließt er den Gaumen. Er ist zwar durchaus üppig und konzentriert, aber alles andere als schwerfällig. Er feines, aber markantes Tanningerüst führt ihn über das gustatorische Parkett. Dabei wird er von Frucht und den floralen Aromen klar geprägt. Die wichtige Säurestruktur ist ein Teil seiner Erfolgsgeschichte und sorgt für eine spürbare Länge am Gaumen.

Die Würze kommt vor allem im Nachhall voll durch. Im Nachhall wirken plötzlich geröstete Mandeln sehr angenehm nach.