# Clos Troteligotte

## *K-barré Rosé VdF*

**2023, 750 ml**

**Frankreich, Cahors**

**9910236031**

**Chardonnay, Chenin Blanc, Malbec**

**Alkoholgehalt:** 12,5 %




## Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Zungensalat mit Frühkartoffeln (Fleisch)

Rote-Beete-Burger mit Pommes (vegetarisch)

Gegrillter Ziegenkäse auf rustikalem Schwarzbrot (vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 17.04.2025

**Zum Wein**
Eine Cuvée aus Chardonnay, Chenin, Merlot, Tannat und Malbec mit 40 hl/ha Ertrag aus 350 Meter hoch gelegenen Mikroparzellen im Clos mit Lehm-Kalkboden samt Kimmerdige-Kalk aus dem Jura mit hoher Präsenz an Fossilien. Nach der Handlese erfolgte eine direkte Pressung der ganzen Trauben, eine spontane Einleitung der Gärung und Mazeration. Die Reifung erfolgte für sechs Monate im Beton-Cuve. Keine Klärung oder Filtration. Es wurde kein Schwefel hinzugefügt.

**Farbe**
Lleuchtendes, halbtransparentes Rubinrot

**Nase**
Ist das Rosé bzw. Claret oder ein leichter Rotwein? Auf jeden Fall eine wilde Mischung mit Chardonnay, Chenin, Merlot, Tannat und Malbec, die Emmanuel Rybinski hier zu einem kongenialen Früchtemix vereint hat. Es duftet nach Kirschen, Brombeeren, Himbeeren, Erdbeeren und Granatapfelsaft mit ein wenig Hefe und Gesteinsstaub.

**Gaumen**
Am Gaumen ist das ein herrlicher *Vin de Soif*, der auf jeden Fall auf der fruchtigen Seite angesiedelt ist und ohne Widerstand den Schlund hinabgleitet. Auch hier bestimmen Kirschen und Beeren das Geschehen, verbunden mit ein wenig Grapefruitsaft. Dadurch, dass keine Sulfite hinzugefügt wurden, wirkt der Wein ganz offen, einladend und saftig mit null Widerstand. Am besten leicht gekühlt genießen!