LA PART DES ANGES, VIN DE FRANCE, VT CARIGNAN

Domaine Sainte Croix, Jon Bowen

2017

Herrliche Kombination von Süsse, Gerbstoffe und beerigen, hochreifen Aromen.

Ein süsser Rotwein aus ultrareifen Trauben, der eine Kombination aus frischen und getrockneten Früchten sowie Konfitürenaromen zeigt. Reiche Aromen von Cassis, Zwetschge, Loganbeere und Pflaume, unterstützt von braunem Zucker und würzigem Holz. Ausladender Gaumen, von frischen schwarzen Johannisbeeren, wilder Himbeere, Bitterkirsche und ausgeprägter Mineralität.

Land / Region:	Frankreich / Languedoc
Traubensorte:	Carignan
Alkohol in %:	15
Bewirtschaftung:	CH-BIO oder EU-BIO, zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Gärbehälter Holz / Barrique/Stückfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 9 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	11 bis 14 Grad
Kulinarik:	Hartkäse, tarte au chocolat

DOMAINE SAINTE CROIX, JON & ELISABETH BOWEN

Die gebürtigen Engländer Elizabeth und Jon Bowen sind seit vielen Jahren Teil der REB Wein-Familie. In der Region Haute Corbières, umgeben von erloschenen Minivulkanen, produzieren sie absolut natürliche Handwerksweine.

Elizabeth und John Bowen sammelten Erfahrungen in kleinen «Caves» wie auch in Grosskellereien bis es sie in die Region Haute Corbières verschlug. Ein urwüchsiger Landstrich an der Grenze zwischen Languedoc und Roussillon, unweit der Grenze zu Spanien. Es war das grosse Potenzial für den Weinbau, das die beiden hierher zog. Gleich beim Dorf Fraïssé des Corbières bewirtschaften sie wenige Hektar Rebland, gelegen zwischen erloschenen Minivulkanen, die für eine einzigartige Geologie sorgen. Im Zentrum ihrer Weine stehen die regionstypischen Rebsorten Carignan, Grenache und Syrah, die auf einer Vielzahl von Böden gedeihen – blauer Kalkstein ist hier ebenso vorhanden wie sandige Strukturen, Lehm, Quarzstein oder Schiefer. Handarbeit wird bei der Domaine Sainte-Croix gross geschrieben und dementsprechend einfach und zweckdienlich ist auch der Keller eingerichtet. Alle Weine werden im kleinen Holzfass ausgebaut, das sich geschmacklich aber nur dezent bemerkbar macht. Es wird lediglich moderat geschwefelt, ansonsten übt man Verzicht. Die Sainte-Croix-Weine sind kernig und frisch aber nicht etwa unterextrahiert oder auf Leichtigkeit getrimmt. John und Liz machen ganz einfach südfranzösische Weine, wie wir sie mögen – unangestrengt und zeitlos gut.