



HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDE33 33030
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD333 33030

Corbières, rouge

Region: Languedoc
Erzeuger: Domaine des Deux Clés - Fontjoncouse
Alkoholgehalt: 13,5 % vol.
Rebsorten: Carignan, Grenache, Syrah
Bestell-Nr.: FLA290219

Rebsorten und Böden sind typisch Corbières, die Eleganz typisch Deux Clés.

Wenn man den 2019er Corbières rouge der noch jungen, aber umso erfahreneren Winzer Gaëlle und Florian Richter ins Glas gießt, dann entsteht im Geiste sofort ein Bild der urwüchsigen und wildromantischen Landschaft der Corbières, beeinflusst vom warmen Mittelmeer und genauso von den kühlen Höhenzügen der umliegenden Mittelgebirge, steinig und felsig oftmals, aber auch voller Garrigue und Buschwerk. All das hat man im Kopf, wenn man das Glas zum Mund führt und neben dem Steinigen und Kräutrigen auch die dunkle Frucht und das Fleischige des Syrah in sich aufnimmt. Der Corbières ist ein Kind dieser Landschaft, den Gaëlle und Florian Richter in ihrer Domaine des Deux Clés geradezu archetypisch auf die Flasche bringen. Sie tun das nach biologisch zertifizierten und größtenteils biodynamischen Ansätzen, und sie profitieren dabei von alten, teils uralten Buschreben, die auf Ton- und Kalkböden aus dem Trias stehen, die zudem eine Menge unterschiedlichster Mineralien beherbergen, so etwa Quarz-Kristalle, Dolomit, Travertin und Basalt. Typisch für die AOC Corbières ist zudem, dass der Carignan, diese so alte Rebsorte des Languedoc, mit rund 50% dominiert, während der vor langer Zeit von der Rhône zugewanderte Syrah und die aus Spanien stammende Grenache jeweils rund 25 % ausmachen. Ausgebaut wird der spontan vergorene Wein im Zement, und nur ein geringer Anteil von rund 10% wird in gebrauchten Barriques ausgebaut.

Was hier entstanden ist, ist ein Prachtwein mit viel Substanz und Tiefe und gleichzeitig mit großem Trinkfluss und fast prickelnder Mineralität. Der purpurfarbene Wein zeigt am Gaumen wiederum dunkle Frucht, die aber immer gepaart ist mit einem typisch griffigen Tannin, mit Noten von Unterholz und trockener Erde, Stein und einer seidig und äußerst lebendig wirkenden Säure. Das ist wunderschön, aber Achtung! – hier droht Fernweh-Gefahr!



Kontrollstelle: FR-BIO-01