

„Lo Sang del País“ Marcillac, rouge

Region	Südwesten
Erzeuger	Domaine du Cros - Marcillac
Alkoholgehalt	12,5 % vol.
Rebsorte(n)	Fer Servadou
Bestell-Nr.	FSW010120

Ungebändigtes Unikat aus dem wilden Südwesten Frankreichs

Es ist eine große Freude, Ihnen einen ganz besonderen Wein vorstellen zu können, der etwas aus dem Rahmen fällt und vermutlich auch nicht jedem gefallen wird – aber dem Weingott sei dafür gedankt! Und ganz sicher, haben einige von Ihnen darauf gewartet, dass der neue Jahrgang 2020 von „Lo Sang del País“ endlich verfügbar ist. „Lo Sang del País“ von der Domaine du Cros ist ein anachronistischer Wein und auch eine Hommage an Zeiten, als Rotweine noch von einer natürlichen Ursprünglichkeit bestimmt waren: Nicht gemacht, nicht getunt und vor allem nicht nach dem Prinzip der Maximierung abgerichtet und auf satte Gaumenmonster dressiert. Die Domaine du Cros liegt im Tal von Marcillac im Südwesten Frankreichs. Dort wird fast ausschließlich die eigenwillige autochthone Rebsorte Fer Servadou angebaut, deren Rebholz extrem hart ist und die bei den Einheimischen auch Mansois heißt. Philippe Teulier bewirtschaftet in der kleinen Appellation Marcillac beinahe 30 Hektar Reben und zählt damit zu den größeren Gütern der Region. Inzwischen ist auch Sohn Julien Teulier nach absolvierter Ausbildung nach Hause zurückgekehrt und im Weingut eingestiegen. „Lo Sang del País“ ist in der Nase wunderbar fokussiert und würzig mit frischer, zugänglicher roter und dunkler Frucht, Erdbeere, Himbeere, auch Kirsche, Johannisbeere, etwas Pflaume. Dazu Pfeffer, florale Noten, nasses Laub, der Geruch von feiner Hefe, ein Hauch vin naturel, etwas Graphit, auch ein leicht anklingender ätherischer Ton. Auch im Mund mit viel saftiger Frucht, Kirsche, Waldhimbeere und von Pflaume flankiert, schlank



gebaut mit schönem Trinkfluss und Zug, entspannt eingewobener Säure, die Holunderfrucht transportiert und herrliche Würze, etwas Algen, griffiges und feinkörniges Tannin, nicht zu hoch dosiert. Mineralisch grundiert, linear angelegt und bis ins Finale fokussiert und zum nächsten Schluck anregend. erinnert an Cabernet Franc, Gamay und Rotweine des mallorquinischen Weinguts 4Kilos, ist aber dennoch eigenständig mit dem eigenwilligen Charakter der Fer Servadou. Zeigt etwas herrlich Wildes und Ungebändigtes, ist keiner der glatt gebügelt Salon-Weine mit Krägelchen. Ein rares Unikat und großartiger Weinwert!

Trinkempfehlung: Leicht gekühlt (14–16 °C) jetzt und bis sicherlich 2026 ganz wunderbar (uns gefällt er bis drei Jahre jung)

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	21 mg/l
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	46 mg/l
Gesamtsäure	5 g/l	Analysedatum	29.06.2021

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333