

'Essentielle' Corbières 2017 - Bio

Domaine de la Cendrillon



Ein Bilderbuch-Corbières, der Sie direkt in den Süden Frankreichs entführt. Noch dazu hoch dotiert mit Gold und 95 Punkten und in Bio-Qualität. Ein absoluter Preis-Qualitäts-Gewinner aus der Schatzkiste Languedoc!

Weintyp	Rotwein
Produzent	Domaine de la Cendrillon
Region	Languedoc
	Syrah
Rebsorte(n)	Mourvèdre
	Grenache
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16-18 °C
Alkoholgehalt	14,5 %
Reifepotenzial	bis 2023
Ausbau	Edelstahltank
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

95/100 Punkte IWC

"Vibrant purple colour sets the tone for a plush rich nose of blubbery and bilberry, violets and dried herbs. The palate is flawlessly smooth, velvety and packed with black briar fruits." - Panel Chair: Joe Wadsack, Co-Chair: Tim Atkin MW, zusätzlich ausgezeichnet mit einer Goldmedaille

Bewertungen & Pressestimmen

Gold und 95 Punkte - IWC International Wine Challenge 2020

Der kleine Johnson 2015 über Corbières

"Die Weine sind so verwegen wie die Landschaft: sonnendurchflutete, markante Gewächse."

Jancis Robinson, Das Oxford Weinlexikon über Corbières

"Die bedeutendste Appellation in der Region Languedoc in Südfrankreich bringt äußerst interessante dichte, kräuterwürzige Rotweine hervor."

Wine in Black-Bewertung: 94 P

La Cendrillon ist nicht nur der französische Name von Aschenputtel, das man hier auf dem Etikett in einer sehr gut gelaunten Version sehen kann. So heißt auch der malerische Landstrich in Südfrankreich, in dem sich das Familien-Weingut befindet. Und das sich deshalb aus tiefer Verbundenheit mit der urwüchsigen Region diesen Namen gab.

Wie kaum eine andere versteht sich die Equipe von La Cendrillon darauf, den Duft der Garrigue und des sommerlich erwärmten Bodens des Languedoc mit der Saftigkeit und der reifen Süße der südlichen Rebsorten zu verbinden. Mit ihrer Cuvée 'Essentielle' Corbières 2017, eine stimmungsvolle Symbiose aus schwelgerischer Frucht und Kräutervürze nebst sinnlicher Textur, räumte die Domaine dann auch Gold und große 95 Punkte bei der International Wine Challenge ab. Was für ein Erfolg für die sympathische Domaine und unseren mediterranen Best Buy-Geheimtipp!

Tasting Note

Die leuchtend rubinrote Cuvée aus den für den Süden so typischen Sorten Grenache, Syrah und Mourvèdre - oft auch kurz als GSM bezeichnet - sorgt schon im Glas für ein Aromenspektakel. Das beginnt mit saftigen Walderdbeeren, reifen Himbeeren und Schwarzen Johannisbeeren, dehnt sich aus über Noten von Kräutern der Provence und der Garrigue und zieht den Bogen bis hin zu Kaffee, Mokka, weißem Pfeffer und Zimt. Am Gaumen ist die dunkle Frucht gut eingebunden mit feinen Tanninen und eleganter Frische. Ein Corbières, der viel Trinkspaß bereitet! Es empfiehlt sich, den Wein eine Stunde vor Genuss zu karaffieren.

Passt zu

Gegrillten Lammkoteletts, kräftig gewürzt mit Kräutern der Provence sind eine hervorragende Wahl, ebenso wie eine klassische Ratatouille.

Weingut

Die Domaine de la Cendrillon hat ihren Sitz in Ornaisons, in der Appellation d'Origine Contrôlée Corbières, 16 Kilometer von Narbonne entfernt. Das Gut steht auf einem Gebiet, das bereits die Römer mit feinen Weinen in Verbindung brachten. Die Ursprünge der Domaine gehen auf das 18. Jahrhundert zurück, es befindet sich seitdem in den Händen der gleichen Familie.

Eigenen Wein macht la Cendrillon (zu dt. Aschenputtel) allerdings erst seit 1998, die Ernte wurde bis dahin stets an andere Winzer verkauft. Der Leiter und Eigentümer, der Ingenieur Robert Joyeux, übernahm das Anwesen im Jahr 2005. Joyeux investierte in Keller und Weinberg und 2017 verließ Sohn Hubert seinen Job in der Pariser Finanzindustrie, um sich ganz der Familien-Domäne zu widmen.

Heute arbeitet das Weingut mit zehn verschiedenen Rebsorten: Carignan, Syrah, Grenache Noir und Grenache Blanc, Mourvèdre, Cinsault, Macabeu, Merlot, Marselan, Petit Verdot. Die 42 Hektar großen Weinberge erstrecken sich auf mittelhohen und hohen Terrassen entlang des Flusslaufs des Orbieus und, etwas höher, auf dem farbenprächtigen Mergel der

benachbarten Hänge. Eloi Dürrbach, Eigentümer der international renommierten Domaine de Trevallon, steht mit seinem önologischen Rat zur Seite.

Vinifikation

Die Cuvée besteht aus Grenache (45 %), Syrah (40 %) und Mourvèdre (15 %). Die Rebstöcke wachsen auf den terassierten Hängen des Flusses Orbieu, auf einer Höhe von 50 Metern. Die sandig-lehmigen Böden sind tief, der ebenfalls vorhandene Kalkstein sorgt für einen guten Wasserabzug. Nach Handlese werden die reifen Trauben entrappt und bei 22 °C temperaturkontrolliert vergoren. Es wird nur leicht extrahiert und der Tresterhut ein Mal am Tag untergestoßen. Die Gärung dauert rund 10 Tage, danach wird der Wein über ein Jahr im Tank gereift, um die Frische der Cuvée zu bewahren.