## «Combarels ... à la Lumière» - Biodynamisch

| | |
|---|---|
| Produzent | Domaine Cassagne et Vitailles |
| Land/Gebiet | Frankreich/Languedoc-Roussillon |
| Appellation | Terrasses du Larzac AOP |
| Jahrgang | 2021 |
| Produkt | Rotweine |
| Traubensorte(n) | Syrah (50%), Carignan (30%), Grenache Noir (20%) |
| Ausbau | 12 Monate in gebrauchten Barriques ausgebaut |
| Alkoholvolumen | 13.5% |
| Restzucker | 1.0 g/l |
| Trinktemperatur | 16 bis 18 Grad |
| Optimaler Genuss | jetzt bis 2031 |
| Inhalt | 75 cl |

So unterschiedlich wie Tag und Nacht sind die zwei neuen Weine, die Matthieu Rollin und Nicolas Seffusatti aus ihrem Basis-Rotwein «Combarels» neu kreierten. Dank dem 60-prozentigen Anteil der Sorte Grenache erscheint die eine Version «de l'Ombre» eher als femininer Wein, da sie mit ihrer beschwingten Leichtigkeit, Frische und feinen Würze subtil auftrumpft. Die männliche Variante «... à la Lumière» punktet dafür mit Fruchtigkeit, dank der sonnenverwöhnten Syrah-Trauben. Letztlich aber offenbaren beide Weine das einzigartige Terroir der berühmten Region Terrasses du Larzac, das sich im südlichen Languedoc-Roussillon befindet. Ein ungewöhnlicher Weg, aus anfänglich einem Wein zwei Versionen zu machen – ähnlich wie bei der Philosophie von Ying und Yang, wo die gegensätzlichen Pole sich nicht bekämpfen, sondern ergänzen.

Der «... à la Lumière» ist die spannende Antwort auf sein Gegenüber namens «de l'Ombre». Ebenfalls nach biodynamischen Richtlinien produziert, wird diese Cuvée von sonnenverwöhnten Syrah-Trauben geprägt. Der Wein wirkt etwas weicher in seiner Struktur, ist dabei aber immer noch frisch und mit Aromen wilder Beeren, mediterraner Kräuter und Lakritz ausgestattet. Für welchen der zwei roten Combarels man sich entscheidet, ist Geschmackssache, interessant wäre es aber, sich beide nebeneinander zu gönnen. Sicher ein Genuss pur mit einem Steak vom Grill.