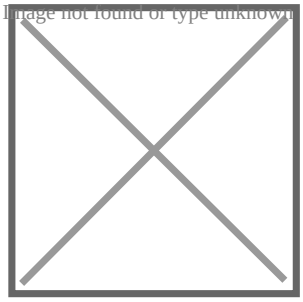
MADIRAN "CLOS BASTÉ", MAGNUM (AUSVERKAUF / AKTION)

Chantal & Philippe Mur, Clos Basté, Südwesten

2014



Stark, strukturbetont, dicht und enorm nachhaltig.

Die tanninhaltige, wild-ruppige Traubensorte Tannat ist oft schwierig zu zähmen. Ihre Aromenvielfalt und Langlebigkeit jedoch ist legendär. Der Clos Basté ist ein mächtiges, harmonisches, saftiges Beeren-Frucht-Tannin-Paket, das für Liebhaber intensiver Weine schon jetzt enorm Spass macht und jahrzehntelang in Würde reifen wird.

Land / Region:	Frankreich / Sud-Ouest
Farbe:	rot
Traubensorte:	Tannat
Alkohol in %:	14
Böden:	Lehm, Kalkstein, Kieselsteine
Bewirtschaftung:	CH-BIO oder EU-BIO, zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl / Barrique/Stückfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 15 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	14 bis 17 Grad
Kulinarik:	Kräftiger französischer Landküche

CLOS BASTÉ, CHANTAL & PHILIPPE MUR

Tannat ist nichts für Anhänger weichgespülter Weine, sondern für Liebhaber tanninreicher Charakter-Tropfen. Auf Clos Basté im Südwesten Frankreichs entstehen genau solche handwerklich erzeugte Meisterstücke.

Philippe Mur ging den klassischen Weg eines Önologen in Frankreich – er absolvierte ein Studium, verbrachte ein paar Jahre auf einem Top-Weingut und stürzte dann in eine grosse Leere. Diese füllte er 1998 mit dem Kauf einer alten Ruine zu der auch 5 Hektar Reben gehörten - Clos Basté war geboren. Zusammen mit seiner Ehefrau Chantal baute er das heruntergewirtschaftete Weingut in der Appellation Madiran wieder auf, alles von Hand und mit grösstem Respekt vor der Natur. Chemische Dünger stehen bei ihm ebenso im Abseits wie eine mechanische Bodenbearbeitung. Die Erträge begrenzt Philippe auf 40 Hektoliter pro Hektar und baut die Weine schonend in grossen Holzfässern aus. So geradlinig sein Stil, so authentisch sein Top-Wein «Clos Basté»: Im Glas zeigt sich dieser dunkel, fast schwarz, mit einem herrlichen Duft von reifen Waldbeeren, Sauerkirschen, Zedernholz, mediterranen Kräutern und Bitterschokolade. Ein intensiver Terroir-Tropfen, welchen man gut und gerne ein paar Jahre im Keller vergessen und dann an einem regnerischen Winterabend vor dem Kaminfeuer geniessen kann. Nebst seinem Hauptwein produziert Philippe Mur auch noch einen frischen Weisswein und einen raren, sehr gesuchten Süsswein.