



# MAGNERIC LANGUEDOC AOP, MAGNUM

Domaine Sainte Croix, Jon Bowen

## 2015



Reiffruchtig, cassisbetont, fruchtsüss, betörend.

Bei der Verkostung von tiefroten und schwarzen Früchten wie Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren, wilden Himbeeren und Feigen ist der Magneric ein natürlicher Wein mit dichten, aber reifen Tanninen. Die Mischung aus 100jährigen Grenache und Carignan verleiht dem vollen Geschmack Würze und Säure. 16 Monate in französischen Eichenfässern steuern diesem Wein zusätzliche Komplexität bei.

Land / Region:	Frankreich / Languedoc
Farbe:	rot
Traubensorte:	Carignan, Syrah, Grenache Noir/Garnacha/Tai Rosso
Alkohol in %:	14.5
Böden:	Kalkstein, Quartz, Schiefer, bläuliches Vulkangestein
Vinifikation / Ausbau:	Beton / Barrique/Stückfass
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Servicetemperatur:	14 bis 17 Grad
Kulinarik:	Ratatouille, Eintöpfe, Schmorgerichte, Tajine



# DOMAINE SAINTE CROIX, JON & ELISABETH BOWEN



Die gebürtigen Engländer Elizabeth und Jon Bowen sind seit vielen Jahren Teil der REB Wein-Familie. In der Region Haute Corbières, umgeben von erloschenen Minivulkanen, produzieren sie absolut natürliche Handwerksweine.

Elizabeth und John Bowen sammelten Erfahrungen in kleinen «Caves» wie auch in Grosskellereien bis es sie in die Region Haute Corbières verschlug. Ein urwüchsiger Landstrich an der Grenze zwischen Languedoc und Roussillon, unweit der Grenze zu Spanien. Es war das grosse Potenzial für den Weinbau, das die beiden hierher zog. Gleich beim Dorf Fraïssé des Corbières bewirtschaften sie wenige Hektar Rebland, gelegen zwischen erloschenen Minivulkanen, die für eine einzigartige Geologie sorgen. Im Zentrum ihrer Weine stehen die regionstypischen Rebsorten Carignan, Grenache und Syrah, die auf einer Vielzahl von Böden gedeihen – blauer Kalkstein ist hier ebenso vorhanden wie sandige Strukturen, Lehm, Quarzstein oder Schiefer. Handarbeit wird bei der Domaine Sainte-Croix gross geschrieben und dementsprechend einfach und zweckdienlich ist auch der Keller eingerichtet. Alle Weine werden im kleinen Holzfass ausgebaut, das sich geschmacklich aber nur dezent bemerkbar macht. Es wird lediglich moderat geschwefelt, ansonsten übt man Verzicht. Die Sainte-Croix-Weine sind kernig und frisch aber nicht etwa unterextrahiert oder auf Leichtigkeit getrimmt. John und Liz machen ganz einfach südfranzösische Weine, wie wir sie mögen – unangestrengt und zeitlos gut.