

Wein-Keller

## Trouvaille aus uralten Reben

### Der Wein der Woche

*Saint Bart Vieilles Vignes 2005, Clot de l'Oum. (Bild: pd)*

#### **Peter Keller**

Das südfranzösische Anbaugebiet Roussillon ist eher für Massenweine bekannt. Nur Insider kennen die wenigen Betriebe, die auf Qualität setzen. Dazu gehört das Gut Clot de l'Oum, das mineralische, überaus finessenreiche Weine erzeugt. Der Saint Bart Vieilles Vignes 2005 weiss durch sein intensives Bouquet und seine elegante Struktur zu überzeugen, zumal der Alkoholgehalt mit 13% relativ moderat ausfällt. Normalerweise beherrschen üppige, kraftvolle Weine die Szene, zählt doch das Roussillon mit über 300 Sonnenstunden zu den sonnenreichsten Gebieten in ganz Frankreich. Dank der Hitze erreichen die Provenienzen einen hohen Zuckergehalt, der sich im Wein mit einem entsprechenden Alkohol niederschlägt. Clot de l'Oum hat das Glück, dass es über hoch gelegene Rebberge verfügt, die bis zu 600 Meter über Meer liegen. Das Klima ist rauer und kühler. Die Böden bestehen aus Granit, der entsprechend mineralische Weine ergibt. Die Grenache- und Carignan-Rebstöcke in der Einzellage Saint Barthélémy sind teilweise über 100 Jahre alt. Zudem ist die mit jüngeren Syrah-Reben bestockt. Der Wein, der sich in einer ersten Trinkphase befindet, wird während 15 Monaten in neuen und gebrauchten Barriques ausgebaut. Dank der Frucht sind die Tannine jedoch nicht dominierend und gut integriert.

Saint Bart Vieilles Vignes 2005, Clot de l'Oum, 36 Fr., erhältlich bei der Weinhandlung Küferweg, Obfelden, [www.kueferweg.ch](http://www.kueferweg.ch)