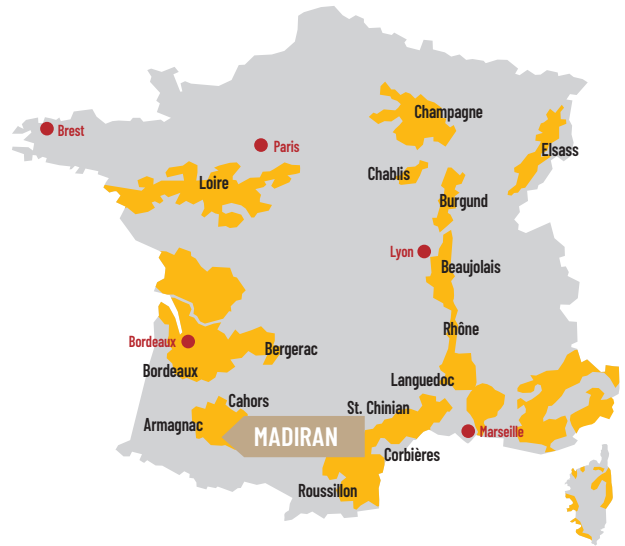


### DIE REGION

Der Weinbau in **Madiran** in der Gascogne lässt sich bis in die Zeit der Römer zurückverfolgen. Berühmt waren die Weine bereits im Mittelalter, gepriesen wurden sie von den Pilgern auf ihrem langen Fußweg nach Santiago de Compostela in Galizien. Später geriet die Gegend im Südwesten Frankreichs fast in Vergessenheit. Erst die Achtziger brachten eine Renaissance mit dem spektakulären Weinen von Château Montus, legendär für ihre ungezügelte Kraft und opulente Fülle. Denn das Terroir ist ideal: Der Atlantik bietet ein mildes Klima mit ausreichender Feuchtigkeit. Der trockene Herbst beschert perfekte Bedingungen für die Lese und die mit Kiesel durchzogenen Böden sind reich an Kalkstein. Die Hauptrebsorte im Madiran ist der Tannat, der in Europa kaum bekannt ist, aber in Uruguay gerade eine hoffnungsvolle Karriere startet. Seit 1948 ist das Madiran eine Appellation d'Origine Contrôlée, die heute ausschließlich Rotweine umfasst.



Loïc Dubourdieu,  
der Winemaker

### DER ERZEUGER

Die Kooperative **Cave de Crouzeilles** schreibt über sich, dass zum Ende der 1940er Jahre, nach zwei Weltkriegen und der furchtbaren Reblausplage, die Zeit reif war, der Monokultur in der Landwirtschaft etwas entgegen zu setzen. Zwei Jahre nach der Etablierung der ersten AOP Vic-Bilh am Fuße der Pyrenäen gründeten die Pioniere unter den Weinbauern die Genossenschaft, um ihre Tradition zu verteidigen und um Weine mit Charakter zu kreieren, die das Terroir am Fuße der Pyrenäen authentisch widerspiegeln. Heute umfassen die Weinberge der Cave de Crouzeilles 658 Hektar, das entspricht 35% der AOC Madiran et Pacherenc du Vic-Bilh, die von 135 Weinbauern bewirtschaftet werden. Vorwiegend aus der autochthonen Traube Tannat kreieren sie exzellente Rotweine, daneben aber auch hervorragende Weiß- und Roséweine.

# 2016 CROUSEILLES - CÔTE ABEILLES

Madiran AOP

## WEINBESCHREIBUNG

Der tanninreiche Wein der Tannat-Traube wird üblicherweise mit anderen Trauben verschnitten, um den adstringierenden Charakter dieser Traube zu mildern. Erlaubt sind hier bis zu 50%. Beim Crouzeilles-Côte Abeilles werden dem Wein nur 10% Cabernet Sauvignon zugegeben, die ihm Frucht und Gleichgewicht verleihen ohne den Charakter des Tannats zu verlieren. Seine Farbe ist ein dunkles und intensives Granatrot. Die Nase riecht ein komplexes und elegantes Aroma von **schwarzen Früchten**, während der Liebhaber französischer Weine im Mund eine ungewohnte Frische und spannungsgeladene Eleganz spürt, die jene natürliche Balance und den Reichtum des Madiran erahnen lassen und in einem lang anhaltenden Nachhall münden. Den anspruchsvollen Kritikern des Wine Enthusiast ist dieser Wein 93 Punkte wert! Ein Tannat, den man gut und gerne lagern kann, der aber ungeduldige Weinfreunde schon jetzt mit seiner Jugendlichkeit zu beeindrucken weiß.



WINE ENTHUSIAST

93/100 Punkte

Tannat, Cabernet Sauvignon



2016



16°C



trocken

## UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ein Crouzeilles-Côte Abeilles ist der ideale Begleiter für Rind-, Lamm- und Wildgerichte, am besten aus dem Ofen. Er eignet sich aber auch zu Tapas oder zum Grillen.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---