

MACCABEU 2015

DOMAINE OLIVIER PITHON



Klarheit
Farbe
Sonstiges

-

-



Intensität

-



Süße
Säure
Bitterkeit
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



Bewertung
Trinktemperatur
Besonderheit

10 bis 12 °C
Bio



ANBAUGEBIET: ROUSSILLON, FRANKREICH

REBSORTE: MACABEO / VIURA

PREIS: 37,90 €

AROMEN:

WINZER

Das kleine Dörfchen Calce scheint etwas Magisches zu haben. Denn von den wenigen Winzern, die dort ansässig sind, haben fast alle zumindest bei Insidern einen Kultstatus.

Angefangen hat es mit Gérard Gauby. 1985 hat er seinen ersten Wein selbst erzeugt und wurde in den folgenden Jahren legendär. Durch ihn wurden zahlreiche Individualisten angezogen, die sich teils in Calce niederließen. Dazu zählen Jean Philippe Padie, Tom Lubbe (Clos Matassa), Thomas Teibert von Domaine de l'Horizon und auch Olivier Pithon. 2001 gründete auch Olivier Pithon sein eigenes Weingut in Calce. Der Weinbau wurde ihm in die Wiege gelegt: Sein Großvater war Winzer in Anjou und sein großer Bruder Jo Pithon – gründete ein Weingut in den Coteaux du Layon. "Der ökologische Weinbau war für mich eine Selbstverständlichkeit, ein Zeichen des Respekts und eine Voraussetzung für Qualität." sagt er. 10 Jahre harte Arbeit folgten. Mit dem Einsatz von Hornmist und Kompost aber auch mit Begrünung der Weinberge wurden die stark beanspruchten Böden wieder belebt. Heute stehen zwischen den bis zu 100 Jahre alten Rebstöcken auch Bienenstöcke.

Die Rotweine liegen bis zu 30 Tage auf der Maische und werden dann – ebenso wie die Weißweine in neuen und alten Barriques ausgebaut. Allesamt sind sie langlebige, individuelle und kraftvolle Essensbegleiter.