

»Le Coeur en Goguette« AOP Vin de Savoie

13 Lunes

»Le Coeur en Goguette«, das Herz in einem Zustand der Verwirrung. Das ist hier leider Realität, denn der Jahrgang 2023 hat nichts mit seinen Vorgängern zu tun. Ein sau-schwieriges Jahr für Winzer Sylvain Liotard. Seine Reben sahen trotz ihrer exponierten Höhenlage das ganze Jahr über keine Sonne. Er hatte im Weinberg hart gearbeitet, als die Moste im Keller lagen war klar, daß dies kein Jahrgang war, mit dem zu reüssieren war. Die Alkohole waren niedrig (hier sind es 10 Vol.%), die Weine waren entsprechend mager und schlank. Es fehlte ihnen Körper. Sie schmeckten, aber nicht so, wie es seine Kunden erwarteten.
Und - wie schmeckt ein Rotwein aus einem derart schwierigen Jahr? Im Duft ahnt man den schlanken Körper. Tinte, Graphit und schwarzer Pfeffer, aber keinerlei Frucht. Im Mund schlank und mager, aber nicht unangenehm. Knochentrocken, dezent säuerlich und erdig herb, es fehlt die Wirkung des Alkohols auf das Mundgefühl. Ein so karger Tropfen mag seinen Reiz zu bestimmten Speisen haben, solo will man diesen Rotwein wohl kaum zelebrieren (diese Warnung sei ausgesprochen). Immerhin, es ist spannend ihn zu probieren, denn er hat, was Rotwein braucht, nur kein Mundgefühl, keinen Körper, keine Fülle, keinen »Sex«. Mondeuse und Gamay je zur Hälfte miteinander gekeltert, im kleinen Holzfaß ausgebaut und ohne Schwefelung und Filtration abgefüllt. Nackig ungeschminkter Naturwein im Spiegel der Natur, die hier nicht liefern konnte, was sie sollte.

Alkohol: 10 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2029+
Restzucker: 0 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: nur 6 mg/l freie SO2 | unfiltriert | ungeschönt | ohne Zusätze | Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,55

0,75l
FSC23013

K&U
www.weinhalle.de