

»La Transformation« AOP Minervois

Château Armoria

Jullien Salles und sein kleines Château Armoria im Minervois sind ein Glücksgriff im Weinsee des südfranzösischen Languedoc. Wir haben ihn nicht gesucht, aber trotzdem gefunden, diesen unscheinbaren K&U-Idealbetrieb in den Ausläufern der Montagne Noire. Im Anbau genau das, was wir suchen, nämlich Agroökologie (Bäume und Hecken in den Reben) für lebendige Böden und eine Biodiversität, die Hoffnung macht. Im Keller keine Zusatzstoffe, keine Pumpe, nur Schwefel wenn nötig und das alles in beeindruckender Bescheidenheit kompetent umgesetzt über engagiert handwerklichen Weinbau, frei von Greenwashing und lautem Marketing-Protz.
La Transformation. Die Umwandlung. Um sie geht's im Wein: Vom Boden über die Traube ins Glas. Aus den drei großen roten Rebsorten des französischen Südens: Carignan (50%), Syrah und Grenache. Die dickschalige und deshalb farbintensive Carignan verarbeitet Jullien Salles mit Stiel und Stängel per Kohlensäuregärung, um die Gerbstoffe sanft zu extrahieren; Syrah und Grenache vergärt er traditionell. Die drei Sorten fügt er nach deren Gärung zusammen, baut sie in kleinen Stahltanks lange auf der Hefe aus, ohne Schönung, ohne Filtration und nur rudimentär geschwefelt. Traditionelles Winzerhandwerk für preislich maximal reellen Genuss. Die Ausnahme auf dem Markt in einem Wein, der zu diesem Preis eine kleine Sensation in Extraktion, Gerbstoff-Qualität und Feeling ist: Pralle würzige Frucht und geschmeidige Frische in einem Mundgefühl dicht wie Samt und kühl wie Seide. Gekonnte Transformation.

Alkohol: 13.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2028+
Restzucker: 0,3 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Ungeschönt | Unfiltriert | Minimal geschwefelt | Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 5
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,55

0,75l
FLA22610

K&U
www.weinhalle.de