

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

## »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. Preislich ungewöhnlich günstig, 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 nervigem 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.

