»La Gérine« AOP Ventoux Rouge

Domaine La Ferme Saint-Martin

»La jeune insolente« - die junge Freche - nennt Thomas Jullien diesen ultrasüffigen Rotwein, der auf einer Parzelle mit lehmigem Kiesboden in der Nähe des Mont Ventoux entsteht. Sie war 2004 sein erster Kauf, nachdem er den Betrieb von seinem Vater übernommen hatte. Sie sollte aufgrund ihres Kieselbodens einen leicht zu trinkenden, fröhlich süffigen Rotwein liefern. »La Gérine« ist genau das: Ein Rotwein für Menschen, die keinen Rotwein mögen, der sie aber dazu bringt, ihn nicht nur zu trinken, sondern sogar zu mögen. Das gelingt Thomas Jullien meisterhaft. Seine Weinbereitung ist so sensibel, daß der Wein kaum Gerbstoffe besitzt und doch den Mund füllt - raffiniert kühl, hochwertig seidig und geschmeidig sanft, dabei aber so potent, daß er auch erklärte Rotwein-Fans glücklich macht. Auch hier geht es ihm um den Verzicht auf önologische Zusatzstoffe, um Lese von Hand, um gesunde Trauben, die er schonend respektvoll extrahiert. Hier mit Stiel und Stängel per »Ganztraubengärung« verarbeitet. Für mehr Frucht und sanftere Extraktion. Sechs Monate in Betontanks gereift, dann ohne Schwefelzusatz abgefüllt. Mehr Winzer-Können ist zu diesem Preis kaum zu kriegen. 30 % Grenache, 10 % Carignan, 35 % Cinsault, 15 % Counoise und 10 % weitere Sorten, alle von 20 bis 45 Jahre alten Rebstöcken mit einem Ertrag von 40 hl/h, finden in einer typischen Südrhône-Assemblage zusammen. Intensiv granatrot, aber auch transparent in der Tönung. Im Duft rote Früchte, Waldbeeren, Sommerkräuter. Am Gaumen angenehm kühl und sinnlich fein in den Gerbstoffen, die delikat und leicht wirken, obwohl der Wein den Mund konzentriert und samtig hochwertig zu füllen versteht. Ein kleines Kunstwerk, das man am besten jung und frisch genießt (auch wenn sich der Wein in 2 oder 3 Jahren noch frisch und trinkfreudig präsentiert).

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025
Restzucker: 0,4 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Betontank
Boden: Kies / Galets roulets
Besonderes: Unfiltriert | ungeschönt | keine Zusatzstoffe, minimal geschwefelt | Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 5
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,63

0,75l
FRH23101

K&U
www.weinhalle.de