



Faugères »Reserve«

Binet & Jaquet

Olivier Binets und Pierre Jacquets Faugères »Reserve« ist ein eindrucksvoll dimensionierter Wein, der würzig, breit und saftig die Zunge umhüllt. Mit dem zweiten Schluck offenbart sich seine Breite im Mund in expressiver Frische, die tiefgründig würzig agiert, ätherisch aromatisch an rote und blaue Früchte erinnernd, an schwarze Johannis- und Blaubeeren, an Wacholder und Lorbeer, Thymian und Rosmarin. Intensiv entsteigt dem Glas florale Expressivität. Duft und Geschmack überflügeln den Alkohol, den man nicht einmal ahnt.

Großes Languedoc von Schieferboden. Aus einem Jahrgang, der Präzision liefert in Stil und Charakter. 40% uralte Grenache, 30% Syrah, 20% über 100 Jahre alte Carignan und 10 % Mourvèdre spielen kühl und rassig jenem Charme zu, der die dichten, saftigen Gerbstoffe dieser großen Reserve überzeugend zur Geltung bringt. Sie schweben hier souverän schmelzig und geschmeidig über den Dingen, losgelöst vom Einfluß der Weinbereitung, Massiv präsent, entwaffnend ehrlich und unmanipuliert, famos in Dichte und Struktur. Winzerkunst, die Staunen macht. Wild und ungestüm auf der einen Seite, erstaunlich lässig und abgeklärt auf der anderen Seite. Unaufgeregte Größe. Rasant entfaltet sie die Mineralität ihrer alten, tiefwurzelnden Reben in langer Spur auf der Zunge. Straff und druckvoll kernig greift sie zu im Mundgefühl, sanft und zart, ja fast seidig kühl am Gaumen ausklingend. Um den intensiven Gerbstoffen der alten Reben Feinheit und Frische zu verleihen, hat Pierre Jacquet den Wein lange auf der Vollhefe in gebrauchten Barriques ausgebaut.

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2034

Restzucker: 0,5 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Schiefer

Besonderes: Demeter® zertifiziert

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,45

0,75l

FLA21501



www.weinhalle.de