



## Gaillac rouge »Brin de Temps«

### Domaine de Brin

Rotwein mit der prallen Persönlichkeit des französischen Südwestens. Einer wie kein anderer, gekeltert aus den großen roten Charaktersorten der Region: 60% Duras und 40% Braucon, die im Südwesten auch Fer Servadou genannt wird. Ihre Reben auf 290 m Höhe auf tiefgründig kalkhaltigem Tonboden.

Alkohol: 13 Vol %  
Trinkbar ab: > 2024  
Optimale Reife: - 2030+  
Restzucker: 0,1 g/l  
Bewirtschaftung: Biodynamisch  
Ausbau: Holzfass > 300 l  
Boden: Kalkmergel  
Besonderes: Naturwein | Ausbau  
schwefelfrei | ungeschönt | unfiltriert |  
minimal geschwefelt  
Dekantieren: 1  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Naturkork  
ManVuin®: Ja  
pH-Wert: 3,65

0,75l  
FLA22602

Um die massigen Gerbstoffe der beiden Rebsorten so sanft wie möglich zu extrahieren, hat Damien Bonnet die Beeren vom Stielgerüst der Trauben getrennt, um nur die Beeren in 15tägiger Maischegärung ohne mechanische Extraktion und ohne Umpumpen maximal schonend zu Wein zu verarbeiten. Das beherrscht im Südwesten Frankreichs kaum ein anderer so wie er. Trotz präsent dichter Gerbstoffpackung wirkt sein »Brin de Temps« agil flüssig und trinkfreudig im Mund, kleidet ihn mit Gerbstoffen aus und wirkt dabei dunkelwürzig fruchtbetont und beerig im Aroma. Als ob ein Bordeaux plötzlich mit reifen roten Früchten und pfeffriger Würze liebäugelt, statt schwarzer Johannisbeere den Vorzug zu geben. In ein paar Jahren dürfte der Wein so zu einer echten Schönheit heranreifen, die ihre robusten Ecken und Kanten auf wundersame Weise in edleres Auftreten verwandelt.

Seine samtig dichte, seidenhaft kühle Konsistenz verdankt dieser profilierte Charakterdarsteller nicht nur spontaner Vergärung und sanfter Extraktion, sondern auch dem 12 Monate langen Ausbau auf der Feinhefe in gebrauchten 500-Liter-Fässern, ohne jeden Schwefel. Der junge Damien Bonnet ist ein Meister der schonend natürlichen Weinbereitung. Erst bei der Abfüllung bekommen seine Weine den Schwefel, den sie benötigen, um sich bei Ihnen im Glas und im Keller so zu entwickeln, wie Sie es von ihm erwarten. Naturwein ohne Schönung, ohne Filtration, ohne Eingriffe, deshalb so authentisch wie wohlschmeckend charaktervoll.



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)