

Gaillac rouge »Amphore«

Domaine de Brin

Rotwein aus der Amphore. Schmeckt grundlegend anders als Rotwein aus dem Holzfaß, weil die basische Wirkung des Tons der Amphore den Wein auf natürliche Weise entsäuert. Dadurch wird er weicher, samtiger, sensitiver, weil basischer, also milder, in der Wirkung der Gerbstoffe und Säure.
Der junge Damien Bonnet keltert ihn aus den lokalen alten Rebsorten Braucol (60%) und Duras (40%), zwei typischen autochthonen Rebsorten des französischen Südwestens, jener hierzulande kaum bekannten Weinbaugegend zwischen Bordeaux und Toulouse, den Pyrenäen und den Bergen des Massif Central. Eine dünn besiedelte Agrarlandschaft mit eigenwilligen Rebsorten, die meist rustikal wirken in ihren Weinen. Nicht so hier, denn der junge Damien Bonnet beherrscht sein Handwerk: Seine »Amphore« wirkt im Duft fein, kühl und nobel würzig. Man meint, die Qualität der Gerbstoffe riechen zu können, seidig kühl und raffiniert transparent, aber mächtig tiefgründig. Im Mund geht der Wein würzig auf in samtiger Fülle voller Saft und Kraft, besänftigt aber zugleich durch kühle Eleganz in dunkler blauer Frucht und pfeffrig tintiger Würze. Spannend unbekannt, aber typisch nicht nur für den Südwesten, sondern auch für den Ausbau in der Amphore, der hier in Geschmack und physischer Wirkung buchstäblich zu fühlen ist.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2029+
Restzucker: 0,1g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Amphore
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Naturwein | Ausbau in Ton-Amphore schwefelfrei | ungeschönt | unfiltriert | minimal geschwefelt
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,69

0,75l
FLA21603

K&U
www.weinhalle.de