»La Bonté Divine« Rosé VdF

Domaine Myrko Tepus

»Gütiger Himmel« wäre die geeignete Übersetzung für »La Bonté divine«. Den brauchte Biowinzer Myrko Typus im Jahr 2023, denn der Himmel meinte es nicht gut mit ihm. Er zerstörte erst durch Frost und dann durch Hagelschlag seine Ernte so nachhaltig, daß Myrko keinen Wein im Keller gehabt hätte, wenn ihm nicht viele Winzerfreunde und Kollegen jeweils 100 kg ihrer Ernte geschenkt hätten, aus denen er vier spezielle Weine produzieren konnte, die ihm die Kosten des Jahres decken halfen. »Cuvées solidaires« nennt er sie. Ein Geschenk des Himmels, la Bonté divine.Dahinter verbirgt sich kein göttlicher, aber ein sehr guter und vor allem typisch provençalisch würziger Rosé aus den Rebsorten Cinsault und Grenache, mit einem kleinen Hauch Cabernet Sauvignon. Myrko setzt die solidarischen Trauben gekonnt in Szene. Per Direktpressung hat er sie zu einem vorbildlich lachsfarbenen Rosé verarbeitet, den er dann im großen Betontank spontan vergor. Anschließend verlieh er ihm durch acht Monate langen Ausbau auf der Vollhefe das nötige Fleisch auf den Knochen. So füllt dieser mundwässernd duftige Rosé animierend den Mund mit attraktiv sommerlicher Würze. Er duftet reduktiv nach der Hefe, die ihm eine Schwefelung weitgehend ersparte, wirkt saftig und fast mild im Mundgefühl, öffnet sich auf der Zunge aber zu einem strahlend frischen, pikant würzigen Rosés, dessen Gesellschaft warme Sommerabende zum Vergnügen macht.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2027+
Restzucker: 0,0 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Betontank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Naturwein | keine önologischen Zusätzen | ungeschönt | unfiltriert | minimal im Schwefel
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,48

0,75l
FPR23606

K&U
www.weinhalle.de