Saint-Peray »Saute-Mouton«

Domaine de Lorient

»Saute Mouton«. Der Bocksprung. Winzerin Laure Colombo widmet ihren großen St. Peray mit dem naiv wirkenden Etikett ihren Schafen, die in der winzigen Steillage hoch über dem Rhonetal, auf der die Reben für diesen Wein stehen, Begrünung und Boden pflegen. Sie keltert ihn aus 2/3 Roussanne und 1/3 Marsanne, den großen weißen Rebsorten der nördlichen Rhône. Von Hand geerntet und schonend in einer alten Korbpresse gekeltert, gärt der Most spontan in kleinen Holzfässern, in denen er auch ein Jahr bis zur Abfüllung auf der Vollhefe lagert und reift. Er wird ohne Schönung, ohne Eingriffe und ohne Filtration abgefüllt, weshalb er eine natürliche Trübung besitzt.»Saute Mouton« ist ein in sich ruhender, souverän selbstbewußter St. Peray, der sich als Naturwein versteht, aber weit darüber hinausgeht, weil er nicht nur von seiner Machart geprägt ist, sondern prägnant und unverwechselbar von seiner einmaligen Herkunft. Ätherisch herbstlich im Duft, der an reife Quitten, Rauch und Feuerstein erinnert. Im Mund voluminös raumgreifend durch minimale Schwefelung. Dann aber zieht ihn eine Säureader in sahneartiger Konsistenz über die Zunge, die strahlende Frische mit präzisem Zug verbindet. Auch im Mundgefühl erinnert der Wein an den Herbst in seiner gelben aromatischen Tönung, umrahmt vom rauchigen Einfluss des Faßholzes, in dem der Wein vergoren und ausgebaut wurde. Großer Weißwein voller Eigensinn und Persönlichkeit.

Alkohol: 13 Vol %
Optimale Reife: - 2029+
Restzucker: 0,8 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Granit
Besonderes: Biodyvin® | ungeschönt | unfiltriert (trüb) | Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.35

0,75l
FRH23951

K&U
www.weinhalle.de