



## »La Colline en Flamme« Rouge Côte Roannaise

Domaine des Pothiers

Endlich mal ein Rotwein, der mit 12,5 % Vol. alkoholisch leicht ausfällt. Gekeltert aus der Rebsorte »Gamay St. Romain«, der hochwertigeren Gamay-Variante im Vergleich zum benachbarten Beaujolais. Ihrer typisch frischen Säureader steht hier eine besänftigend samtige Konsistenz gegenüber, die dem fruchtbeladenen Roten mit dem Baudelaire-Zitat im Namen besonderen Charme und Witz verleiht.

Biodynamik-Winzer Romain Pair widmet seinen Einstiegswein dem baldigen Genuß. Dazu hat er die Trauben zu 2/3 abgebeert, also die Beeren vom Stielgerüst entfernt, 1/3 hat er mit Stiel und Stengel gekeltert, und diese nicht lange auf der Maische belassen, um nur sanfte, feine Gerbstoffe zu extrahieren. Eine frische Säureader sorgt für Länge und animierenden Trinkfluß, über dem Glas steht attraktiv kühle Kirschfrucht und auf der Zunge agieren unaufdringlich sanfte und fruchtbeladene Gerbstoffe, die pfeffrige Wacholder-, Lorbeer- und Kirschfrucht transportieren. »La Colline en flamme« ist kein Langläufer, sondern ein erfrischend süffiger Rotwein, den man in den kommenden 2-4 Jahren genießen sollte. Das fällt leicht, weil er im Sommer, dezent kühl serviert, unsere besondere Empfehlung zu allen Tomaten-Präparationen ist. Unser »Tomaten-Wein« schlechthin.

Alkohol: 12,5 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2027+  
Restzucker: 0,9 g/l  
Bewirtschaftung: Biodynamisch  
Ausbau: Betontank  
Boden: Granit  
Besonderes: Biodyvin® zertifiziert |  
minimal geschwefelt | unfiltriert | keine  
önologischen Zusatzstoffe  
Dekantieren: 1  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Naturkork  
ManVuin®: 1  
Schwefel: 1  
Vegan: Ja  
pH-Wert: 3,55

0,75l  
FLR24909



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