

»Lune Rouge« VdF

Chemins de Bassac

Die guten Kontakte zu unseren Winzern zahlen sich aus. Wenn Jahrgang und Ernte gut waren, dürfen wir uns bei unserer Winzerfreunden besondere Partien aussuchen, die wir für uns abfüllen lassen oder die sie nach unseren Vorgaben zu Weinen machen wie diesen »Lune Rouge«. In den derzeit düsteren Inflations- und Anti-Alkohol-Kampagnen-Zeiten wollten wir einen süffigen, lebensbejahenden Alltags-Rotwein aus biodynamischer Bewirtschaftung anbieten, der die Latte im Anspruch nicht zu hoch legt und doch uns - und allen, die gerne guten Rotwein trinken - sinnlich wie preislich Freude bereitet. Gesagt, getan: Thama und Bruno Trigueiro von Chemins de Bassac machten sich an die Arbeit ... ... und hier ist er, »unser« Rotwein für schwierige Zeiten. Gut ist er geworden. Richtig seriös und doch so fröhlich und unbeschwert, wie es die Zeiten erfordern. Eine nette Cuvée aus Grenache und Syrah, den beiden emblematischen roten Rebsorten des Languedoc. Die Grenache für Fülle und Wärme, die Syrah als kühlendes Element für Länge, Frucht und Frische im Trunk. Saftig im Mundgefühl, nicht kompliziert und doch so komplex, daß sie gut zu trinken ist, ohne gleich philosophisch werden zu müssen, also anspruchsvoll und durchaus hochwertig in der Wirkung der Gerbstoffe. Guter Wein fürs Geld, wie man ihn nicht jeden Tag im Glas hat. Viel Spaß damit!

Alkohol: 13.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2028
Restzucker: 0,6 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Rote Erde | Eisen
Besonderes: vegan zertifiziert | kein Schwefelzusatz | unfiltriert | Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 5
ManVuin®: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,55

0,75l
FLA21119

K&U
www.weinhalle.de