



Village Village »Rosé« trocken

Marie Adler

Rosé aus deutschen Landen, der die Grenzen der Gewohnheit sprengt. Im Duft natürliche Reduktion mit dem berühmten Hauch von Chinaböller - nicht die modische Sommelier-Variante, sondern die natürliche Version. Im Mund provozierend kompromißlos. Null Zucker. Auf der Zunge phenolisch herb in den Gerbstoffen. Rauchiger Nachklang am Gaumen und das alles so nackig und radikal ungeschminkt verpackt, daß man sich fragt, wer das trinken soll.

Portugieser von alten Reben und ein gemischter Satz aus Dornfelder, Gamay und Frühburgunder. Die Beeren abgebeert und langsam schonend gepresst. Dann 12 Monate im Pfälzer Halbstück und im Steinzeug auf der Vollhefe ausgebaut. Eine wilde Mischung obskurer Rebsorten in einem wilden Rosé, der salzig wirkt, würzig schmeckt und rauchig speckig nach Waldbeeren duftet. Spannungsgeladen, mit versöhnlich sanftem Kern. Nichts, was man sich solo ins Gesicht kippt, sondern aufregend vielseitiger Speisenbegleiter. Da ist Phantasie gefragt am Herd und Experimentierfreude, dann aber geht dieser virtuos in Szene gesetzte Rosé ab wie Schmidts Katze. Versprochen!

Da treffen Kalk und Buntsandstein aufeinander. Da werden alte Parzellen in kühlem Klima auf 250 Meter Höhe über Bad Dürkheim respektvoll zu neuem Leben erweckt. Da wird Rosé lebendig und zum aufregend sinnlichen Erlebnis. Marie Adler wagt im weitgehend männlichen Mainstream der Pfalz die mutig eigene Handschrift abseits von Norm und Kommerz.

Alkohol: 12 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2029+

Restzucker: 0,0 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Kalkmergel

Besonderes: unfiltriert | ungeschönt |

keine Zusatzstoffe | Freie SO₂ nur 3 mg/l (praktisch schwefelfrei)

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Diam 5

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Filtration

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,4

0,75l

DPR23200



www.weinhalle.de