



Rosé »Un Grain de Folie«

Mamaruta

Marc Castan baut seinen Rosé, typisch französisch, kompromißlos trocken aus. Durch kurze Maischegärung in der Presse zeigt er sich angenehm gerbstoffherb im Mundgefühl. Als Zeichen seiner naturbelassenen Weinbereitung füllt er ihn verstörend hefetrüb ab, was ihm ein ganz eigenes Mundgefühl verleiht, mundwässernd frisch, herb und doch sanft in der Wirkung. Im wilden Duft ein Hauch Chinaböller neben roten Beeren, ätherischen Sommerkräutern, weißem und schwarzem Pfeffer. Tiefgründig würzig, sich durch den niedrigen Schwefelgehalt im Glas ständig ändernd. Syrah und Grenache noir, per Direktpressung gewonnen, als Naturwein ohne Zusatzstoffe im Edelstahltank spontan vergoren und lange auf der Vollhefe ausgebaut.

Ein maximal natürlicher Natur-Rosé, der die Gratwanderung zwischen Weiß und Rot auf mutig eigensinnige Art interpretiert. Filigrane Säure sorgt für Zug und Länge am Gaumen. Unerwartet weich füllt sich der Mund, dann greift der Wein trocken und rassig zu, agiert herb und würzig, man spürt das nahe Meer, das nur wenige hundert Meter von den Reben trennen, im pikant salzigen Griff am Zungenrand. Zu Fisch vom Grill, zu kurzgebratenem Fleisch, deftigen Salate und sommerlichem Küchenvergnügen aller Art. Kein netter Schmuse-Rosé mit Zuckerschwänzchen, sondern kompromißlos realisierter Natur-Rosé mit Ecken und Kanten, der seine Natur hier gekonnt unter Kontrolle hat. Der Abenteurer unter unseren Rosés.

Alkohol: 12,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2026
Restzucker: 0,9 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: hefetrüber Naturwein |
minimal geschwefelt | ungeschönt |
unfiltriert
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,25

0,75l
FLA24704



www.weinhalle.de