



»Zuru Zuru« Muscat d'Alexandrie sec

Mamaruta

In Frankreich gibt es, wie in Italien auch, zahlreiche Muskateller-Varietäten. Die uralte Sorte, die diesen Wein hier prägt, »Muscat d'Alexandrie«, kennt enorm viele Synonyme, von denen die bekanntesten Moscato di Pantelleria, Muscat a gros grain, Muscat de Rivesaltes oder Zibibo (aus Sizilien) sein dürften. Eine sehr beliebte, hocharomatisch würzige Speisetraube, die auch zu Wein verarbeitet wird.

»Zuru Zuru« ist Marc Castans natürliche Interpretation der Rebsorte. Er lebt und arbeitet im Fitou, einer kleinen Appellation im Südwesten Südfrankreichs, und ist Naturweinwinzer aus Überzeugung. Deshalb füllt er auch diesen Wein ohne Schwefel ab. Damit er dennoch haltbar und entwicklungsfähig ist, hat er den Most über eine ganze Woche hinweg auf den Beerenschalen vergoren. Maischevergorener Orange-Wein also, der den typischen »Stink« der Reduktion offenbart, wenn die Flasche frisch geöffnet ist: Chinaböller. Der klassische Hefeböckser, also natürliche Schwefelverbindungen aus der spontanen Vergärung auf der wilden Naturhefe. Wenn man dem urwüchsigen Naturburschen aber Luft gibt, öffnet er sich und präsentiert sich als knochentrockener, aromatisch expressiver Muskateller, der intensive Aromen wie Koriandergrün oder Wildkräuter, Kreuzkümmel oder Chilischärfe in der Küche vortrefflich zu begleiten versteht. Ätherische Würze, der Duft weißer Blüten, Curry und trockene Sommerkräuter. Im Mundgefühl saftig weich, obwohl knochentrocken. Naturwein, der bei den einen Widerspruch auslöst, bei anderen Stürme der Begeisterung. Weißwein, anders als »normal«, aber verdammt attraktiv.

Alkohol: 11,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2026
Restzucker: 0,6 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edeltahltank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Naturwein | ugeschwefelt
| naturtrüb | maischevergoren
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,19

0,75l
FLA24711



www.weinhalle.de