Côtes du Rhône »Loi«

Saladin

Der brillante Côtes du Rhône »Loi« der dynamischen Wein-Schwestern Elisabeth und Marie-Laurence Saladin von der Ardêche besitzt die Kraft der südlichen Rhône und die Finesse eines guten Pinot Noirs. Grenache, Syrah und Carignan von einem kalkig kieseligen Plateau hoch über St. Martin d´Ardêche. Herrlicher Blick über das Rhônetal. 40 Jahre alte Reben, die noch nie mit synthetischer Agrarchemie in Berührung kamen. Die Trauben von Hand gelesen. Natürlich niedrige Erträge für Dichte und Extrakt. Pralle Frucht, raffiniert kühle Würze und saftige Fülle ohne jede Übertreibung.
Marie-Laurence erzielt sie im Keller durch spontane Vergärung in kleinen Gärgebinden. Die Grenache- und Carignan-Trauben vergärt sie mittels kurzer Kohlensäuregärung zu einem entsprechend feinen Rotwein, der anschließend 9 Monate in traditionellen Betontanks auf der Hefe ausreifen durfte. Die Syrahtrauben vergärt sie traditionell, je nach Jahrgang teilweise mit Stiel und Stengel, im großen Holzfaß. Nach dem Verschneiden der drei Rebsorten wird »Loi« dann mit nur minimaler Schwefelung und grober Filtration abgefüllt. Deshalb fällt »Loi« fröhlich unkompliziert aus, geprägt von feinsinnig spürbaren Gerbstoffen und natürlichem Charme, entspannter Frische in natürlicher Farbtönung, lebendig transparent auf der Zunge und duftig kühl und erfrischend in der Wirkung. Pures Weinvergnügen in einem sanftmütigen Rotwein voller Frucht und Würze, dessen charmante, »feminine« Gerbstoffqualität den Mund in wohldosiert lebendigen Gerbstoffen wie Samt und Seide auskleidet. Côte du Rhône der edlen Art.

Alkohol: 13.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2029+
Restzucker: 0,8 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Betontank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Ungeschönt | minimal geschwefelt | Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
Biogene Amine: Nein
pH-Wert: 3.56

0,75l
FRH23034

K&U
www.weinhalle.de