Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024+
Restzucker: 0,9 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Betontank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Ecocert®, minimal geschwefelt
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
Biogene Amine: Nein
pH-Wert: 3.39

0,75l
FRH23033

Côtes du Rhône »Paul«

Saladin

Elisabeth und Marie-Laurence Saladin keltern ihren Côtes du Rhône »Paul« aus Trauben der ältesten Rebstöcke ihrer Domaine, die sich seit 1422 im Besitz ihrer Familie befindet. »Paul« ist eine ungewöhnliche Cuvée aus einer roten und einer weißen Rebsorte, gewidmet einem alten Weinberg, den ihr Onkel Paul vor über 50 Jahren auf einem Südhang auf kalkig lehmigem Boden gepflanzt hat. 90% Grenache stehen hier mit der an der Südrhône populären weißen Rebsorte Clairette im Mischsatz. Sie werden also gemeinsam geerntet und verarbeitet, was früher im Rhônetal üblich war.

»Paul« war schon Naturwein als es die Naturweinbewegung noch gar nicht gab. Marie-Laurence schwefelt im Keller nur, wenn es nötig ist, um später auf der Flasche mikrobiologisch stabil reifen zu können. Ihre Weinbereitung kommt ohne Eingriffe in Gärung oder Weinbereitung aus. Familie Saladin ist tatsächlich seit 1422 Bio. Vielleicht präsentiert sich »Paul« deshalb so entspannt im Trunk und so agil und lebendig im Mundgefühl. 13.5 Volumenprozent bringt er auf die Waage, die man weder schmeckt noch fühlt. Er benetzt die Zunge mit saftig kühler Fruchtsubstanz. Die Grenache sorgt für dunkelfruchtig samtigen, warmen Körper in der Würze weißen Pfeffers und die weiße Clairette bewirkt Länge am Gaumen durch eine kaum wahrzunehmende Säureader im Rückgrat, die dem Wein Drive verleiht, Frische und Duft. »Paul« wirkt trotz enormer Potenz im Mundgefühl weder schwer, noch plump, noch kopflastig, die weißen Trauben sorgen in der Cuvée mit den roten Trauben für Ausgleich und Balance. Ein sympathischer Paul.

K&U
www.weinhalle.de