

»Haut Brissan« Vin de Table

Saladin

Reinsortige Grenache. Das ist an der Ardêche seitens des Lasterhaftes der INAO nicht vorgesehen. Man schreibt dort, um der schnellen Oxidation der Rebsorte Grenache vorzubeugen, gesetzlich Cuvées mit anderen, reduktiv wirkenden Rebsorten vor. Wer aber derart gesunde Trauben erntet wie die beiden Saladin-Schwestern, der kann reinsortige Grenache präsentieren, die das wahre Gesicht dieser großen Rebsorte des Südens ohne Partner an der Seite zeigt, ohne von Oxidation bedroht zu sein.
»Haut Brisan« ist Grenache rarer Perfektion. Die Reben stehen auf einem Plateau hoch über der Ardêche, das von den Einheimischen »Brissan« genannt wird. Alte Buschreben, sorgfältig von Hand gepflegt. Deren Trauben von Marie-Laurence mit Stiel und Stengel spontan vergoren, um den Wein vor Oxidation und Verderb zu schützen und weitgehend auf Schwefel verzichten zu können. Grenache, die wie großer Burgunder den Mund füllt in der unverkennbare Würze des Südens. Bei den Saladin-Schwestern präsentiert sich die Rebsorte ohne die alkoholische Schwere, die sie oft heiß und plump am Gaumen erscheinen läßt. Hier fällt sie faszinierend ätherisch aus, attraktiv frisch in dichtem, samtigem Mundgefühl, das in grober Masche aber feinem Korn den Mund mit warmer, opulenter Würze füllt. Weißer Pfeffer, samtige Struktur, seidiges Mundgefühl, dichte Packung feinster Gerbstoffe. Neben ihrer legendären Syrah »Chaveyron« der beste Wein im Keller der Saladinen-Schwestern. Ätherisch duftig, nicht laut wirkend, sondern sinnlich leise, dafür enorm druckvoll und potent am Gaumen. Großer Wein!

Alkohol: 13.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2033+
Restzucker: 0,9 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Minimal geschwefelt | Ungeschönt | Unfiltriert | Keine Zusatzstoffe | Naturwein.
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,69

0,75l
FRH23035

K&U
www.weinhalle.de