



»La Pierre Plantée« Saint-Chinian

Les Eminades

»La Pierre Plantée«. So nennt man in Frankreich Menhire, die es dort reichlich gibt. Unweit des Weinbergs, aus dem die Trauben für diesen Wein kommen, steht so ein Menhir. Ihm hat Luc Bettoni den Wein gewidmet. Eine kraftvoll unverfälschte, herrlich süffige und mächtig charaktervolle Alltags-Cuvée aus 40% Syrah, 40% Cinsault und 20% Grenache, die auf kargen Böden mit hohem Kiesel- und Feuersteinanteil auf dem Plateau über Cébazan stehen.

Ein Bistrowein, wie man ihn gerne im Glas hat. Kein feiner Herr im Schlips, sondern der nette Kerl von nebenan. Eher Testosteron, als Oestrogen. Von Hand geerntet, spontan im Betontank vergoren, über 10 Monate auf der Hefe gereift. Im Schwefel minimal, in der Weinbereitung vegan, ohne jeden Zusatz verarbeitet. Bio-Wein, der auch dem anspruchsvollen Weintrinker Freude bereitet. Verweigert sich dem weichgespülten Massengeschmack, wirkt urspünglich und wild, kommt aber freundlich daher, weil ihm die Rebsorte Cinsault den Duft nach reifen, roten Früchten verleiht und im Mund für angenehm kernige Fülle sorgt. Ein Rotwein frei von Geschmacksdiktaten und geschmäcklerischen Moden. Gesundes Selbstbewußtsein abseits ärgerlicher Banaltropfen aus Maschinenlese und Weinbereitung nach Rezept.

Saftig, frisch und belebend kühl. 2022 ist ein richtig gutes Jahr, Zusammenspiel und Harmonie. Agil und samtig, zugänglich ohne harmlos zu schmecken. Klingt am Gaumen in ehrlich präsenten Gerbstoffen aus, die auch deftiger Bistro-Kost fröhlich Paroli bieten. Schmeckt wie früher, als Rotwein noch ursprünglich sein durfte und nicht irgendwelchen »Weich-und-mild«-Klischees gehorchen mußte. Charaktervolles Alltags-Weinvergnügen, das mehr zu bieten hat als nur das Biosiegel auf der Flasche. Ein besonderer Tipp.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024+
Restzucker: 0,5 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Betontank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Zert. Ecocert®
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,4

0,75l
FLA23911



www.weinhalle.de