



»Les Tondeuses« (beschädigtes Etikett) Mamaruta

Im Preis reduziert, die Etiketten sind leicht beschädigt.

»Les Tondeuses«, französisch die Rasenmäher. Marc Castan widmet diesen Wein tatsächlich seinen Rasenmähern, nämlich seiner Kuhherde, die zwischen seinen Rebzeilen grast und dort für Dung und lockeren Boden sorgt. Er unterhält eine ganze Herde einer alten Rasse und hat beste Erfahrungen mit ihr gemacht.

Marc Castan ist Naturwein-Winzer aus Passion und sein »Les Tondeuses« ist Naturwein. Gekeltert aus Trauben von uralten Grenache-Reben, die auf einem windigen Plateau über dem Mittelmeer im südfranzösischen Fitou stehen, wenige Kilometer vor der spanischen Grenze. Er hat die dünnschalige und empfindliche Rebsorte nur kurz auf den Beerenschalen mazeriert und den fertigen Wein nicht geschwefelt. Er liegt laut Analyse bei unter 7 mg/l freiem Schwefel, der aktiv vorhandene Schwefel liegt laut Analyse bei 0 mg/l, wir dürfen ihn also als »schwefelfrei« verkaufen. Naturwein, wie er sein sollte, aber leider nur selten ist. Das Ergebnis ist pure Gourmandise: Ein in der Farbintensität zarter Wein, dessen fruchterfüllter Duft im Glas zu explodieren scheint vor Lebensfreude und Charme. Auf der Zunge weich und kühl wie Seide, kaum spürbare sanfte Gerbstoffe, fröhliche Frucht, rote Beeren, Kirsche, Gewürze, köstlich süffige Substanz, mild und geschmeidig, prächtig charaktervoll und unerwartet sinnlich. Man genießt dieses Rotweinerlebnis am besten kühl bei 16-18°C.

Pures Trinkvergnügen für den Alltag, die einfache Küche, die Freude am Wein. Für derart unbeschwert lebensfrohen Rotwein mit so viel Charakter und so erfreulichem Trinkfluß zu derart nettem Preis steht Frankreich wie kein anderes Weinland der Welt.

Alkohol: 14,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2025+

Restzucker: 0,6 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Betontank

Boden: Kalkmergel

Besonderes: ungeschwefelter

Naturwein mit 7 mg/l freie SO₂

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,18

0,75l

FLA22708B



www.weinhalle.de