



»Violetta« Malbec (Amphore)

La Grange Tiphaine

Malbec. Eine rote Rebsorte, die früher für Farbe in den Weinen aus Bordeaux sorgte. Sie kam aus Cahors im benachbarten Südwesten. Als die Reblaus Europas Reben zerstörte, nahmen sie Siedler mit nach Argentinien, wo sie seitdem grosse, konzentrierte Rotweine hervorbringt. In Europa wurden die Weingärten nach der Reblaus mit einer minderwertigen, schnellwachsenden, viel tragenden Genetik bestockt ... »Violetta«. Reinsortiger Malbec, der an der Loire »Côt« heisst. Ein Wunder der Natur, denn er verdankt seine historische Konstitution Beeren von Reben, die 1890, also vor der Reblaus, gepflanzt wurden. Es sind knorrige, baumstammdicke Rebstöcke, denen Hitze und Trockenheit keinen Stress verursachen. Ihre Erträge sind lächerlich, ihre Qualität aufregend. Als deren ersten Trauben damals gekeltert wurden, kam Winzerin Coralie Delecheneau bei der buchstäblich schwarzen Farbe ihres Mostes Violetta aus Verdis Oper »La Traviata« in den Sinn. Der Wein hatte seinen Namen. Um dessen hochkonzentrierte Gerbstoff-Konsistenz zu harmonisieren, legt Coralie den Monster-Most seitdem in eine Amphore, vergärt ihn dort spontan und harmonisiert ihn über zwei Jahre auf der Hefe; der basische Ton der Amphore bewirkt eine leichte natürliche Entsäuerung, die dem gerbstoffbeladenen Historien-Konzentrat samtigen Schliff in dichter, an englischen Tweed erinnernder physischer Wirkung im Mundgefühl verleiht. Einer wie kein anderer. »Rotwein für die Ewigkeit«, meint Coralie.

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2040+

Restzucker: 1 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Amphore

Boden: Silex | Feuerstein

Besonderes: Amphorenausbau |

ungeschönt | unfiltriert | keine

Zusatzstoffe | freie SO₂ < 20 mg/l |

Naturwein

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,55

0,75l

FLW22412



www.weinhalle.de