

»Filante« AOP Minervois

Château Armoria

Jullien Salles kleines Weingut bewirtschaftet auf wenig Fläche verschiedene Böden. In seinen Weinbergen stehen die emblematischen Rebsorten des mediterranen Südens: Carignan, Grenache und Mourvèdre, ergänzt durch Syrah. Ihre Reben sind zwischen 40 und 65 Jahre alt. Sie werden nicht bewässert und können deshalb mit ihrem tiefen Wurzelwerk die Nährstoffe aus dem Boden ziehen, die die sie brauchen, um seinen Weinen die unverwechselbar würzige Expressivität des Südens zu verleihen.
»Filante« ist eine hinreißend mediterran geprägte, prall dunkelwürzige Assemblage von alten Carignan- und Grenache-Reben. Jullien Salle hat dem Wein keinen Schwefel zugesetzt. Die Rebsorte Carignan ist von Natur aus reduktiv, also sauerstoffstabil, und schützt so die sauerstoffempfindliche Grenache vor Oxidation und Verderb. Diese natürliche Synergie der beiden Rebsorten kann man riechen und fühlen: Carignan, zur Hälfte an der Cuvée beteiligt, ist die große rote Rebsorte des Mittelmeers; sie ist dickschalig und verleiht dem Wein deshalb tintig dunkle Farbtiefe und eine tiefgründig »blaue«, kühle Würze, die an Lakritze, Lorbeer und Wacholder erinnert. Die Rebsorte Grenache liefert jene dichte, samtigweiche Packung, die den Mundraum mit pfeffriger Wirkung und warmer Opulenz austapeziert. Aus diesem Zusammenspiel entsteht ein beeindruckend hochwertiges Mundgefühl, das »Filante« in seiner Preisklasse zur glorreichen Ausnahme macht. Ein kleines mediterranes Meisterwerk, das durch die kühle Frische seiner samtig mundfüllenden Wirkung zu begeistern versteht. Kurzes Dekantieren sei empfohlen.

Alkohol: 13.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2028+
Restzucker: 0,4 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Kies / Galets roulets
Besonderes: Ungeschönt | Unfiltriert | kein zugesetzter Schwefel | Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,65

0,75l
FLA24612

K&U
www.weinhalle.de