

Saumur rouge »Moulin Repenti«

Domaine la Reniere

»Moulin Repenti«, so heißt die Lage, die diesen eindrucksvollen Rotwein hervorbringt. Ein Lagenwein also. Was unterscheidet ihn vom Basiswein des Betriebs? Er liefert den Beweis, daß Thibault Masse gut gearbeitet hat im Weinberg. Im fünften Jahrgang nach der Umstellung auf Biobewirtschaftung hat sich der Boden spürbar erholt. Mehr organische Masse sorgt für bessere Wasser- und Nährstoffversorgung. Die Lage beginnt den Unterschied ihrer kargeren Böden mit dünnerer Erdauflage im Vergleich zu den Lagen in der Ebene mit fetterem Boden geschmacklich in einem deutlich anderen Mundgefühl zu zeigen. Ihr Wein wirkt kühler, feiner in den Gerbstoffen, aromatisch könnte man ihn als »leiser« charakterisieren. Dafür liefert er mehr und differenziertere Information. Einen Lagenwein muß man sensorisch also wollen, man muß ihn »lesen« können in seiner spezifischeren, distinguierteren Eigenart, die leiser, aber zugleich auch intensiver wirkt.Hier geht es um ein schlankes, raffiniert kühl wirkendes Mundgefühl, das konkreter wirkt als im eher breit wirkenden Basiswein. Der Wein macht Druck im Mund in dichtem, aber feinverwobenen Gerbstoffgerüst, das die Zunge zu streicheln scheint und dabei mit dichter, kompakter, dunkelwürziger Fruchtpackung umhüllt. Im Duft Cassis, Gewürznelke, würzige Kräuter, nicht ganz reife Pflaume. Im Mund hinreißend hochwertige Gerbstoffe kühler Wirkung, fein, seidig und dicht. Die Lage zeigt ihren Wein wie unter dem Brennglas: Konzentriert auf das Wesentliche, konkret, präzise und raffiniert komplex in den Nuancen.

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2035+
Restzucker: 0,8 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Minimal geschwefelt | ungeschönt | keine Zusatzstoffe
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.55

0,75l
FLR23805

K&U
www.weinhalle.de