

»Les Romanins« AOP Côtes du Rhône

Domaine La Ferme Saint-Martin

»Le fruit, la fraicheur, la simplicité« - Frucht, Frische, Einfachheit. Was so einfach aus dem Mund des Winzers klingt, ist so schwer zu erreichen im Wein. Doch Thomas Jullien gelingt es in souveräner Manier: Naturwein ohne Zusatz önologischer Produkte. Das geht nur mit regenerativer Bewirtschaftung der Reben, Lese von Hand, manueller Sortierung des Lesegutes und schonender Extraktion und Weinbereitung. Thomas Jullien trennt die Beeren vollständig vom Stielgerüst ab und extrahiert sie 10 Tage auf den Schalen, um den fertigen Wein dann 6 Monate in Betontanks auszubauen. Ohne Einsatz von Schwefel.Ein hinreißend süffiger, unkompliziert fruchtbeladener Côtes du Rhône aus Suzette, einer kleinen Ortschaft am Fuß der berühmten »Dentelles de Montmirail« im südlichen Rhônetal. Die Reben stehen hier auf Lehm- und Kalkböden aus der Trias-Zeit, einer sehr alten geologischen Epoche. Sie verleihen ihrem Wein pfeffrig würzige Noten im Duft, die an dunkle, reife Beeren und Gewürze wie Nelken und Piment erinnern. Im Mund erstaunlich kühl und geschmeidig mit sanften, fruchterfüllten Gerbstoffen, die ihn wie kühle Seide auskleiden. Rotweinvergnügen, das nicht überfordert und natürlicher kaum zu finden sein dürfte. Sollte in den kommenden 2-3 Jahren getrunken werden, am besten bei 16° bis 18°C. Zu Vorspeisen, zur Brotzeit oder dem Abendbrot, zu hellem Fleisch oder jungem Rohmilch-Käse. Er läuft einfach immer und zu allem ...

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2029+
Restzucker: 0,3 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Betontank
Boden: Trias | Jurakalk
Besonderes: Ungeschönt | unfiltriert | Keine Zusätze | ungeschwefelter Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,48

0,75l
FRH24103

K&U
www.weinhalle.de