

Châteauneuf-du-Pape »Charvin«

Charvin

Laurent Charvin produziert einen der stilistisch eigenständigsten und originellsten Weine der weltberühmten Appellation. Sein Châteauneuf du Pape, seit über 20 Jahren eine feste Größe in unserem Programm, ist einer der letzten, der in der alten Tradition des Vergärens auf Stiel und Stängel steht. Laurent besitzt tatsächlich keine Presse. Sogar seinen Côtes du Rhône mazeriert er auf Stiel und Stängel per Ganztraubenverarbeitung.

Sein Châteauneuf vereint die urwüchsige Kraft der Rebsorte Grenache, aus der er im wesentlichen besteht, mit der Frische der feuchtigkeitsspeichernden Sandböden in unmittelbarer Nachbarschaft des legendären Château Rayas. Die beiden Weine kommen von der gleichen Lage und werden identisch ausgebaut. Laurents muskelbepackte, aber trotzdem delikate Version wirkt erfrischend südländisch im dichten, würzigen Duft nach Rumtopf, ätherischen Sommer-Kräutern wie Thymian und Rosmarin, Bitterschokolade, schwarzen Oliven, Pfeffer und frischen Tabakblättern. Der Wein präsentiert sich dicht aber transparent in der Farbe und huldigt im Duft unzweifelhaft den Aromen der südfranzösischen Garrigue. Durch seine spezifische Weinbereitung ohne Schönungen und andere Polituren wagt er noch authentisch bäuerlichen Charakter, wie man ihn dort kaum mehr findet. Eine Frage des Stiles, nicht der Qualität. Würzig füllt er den Mund mit pikant pfeffriger Substanz in samtig kerniger Gerbstoffpräsenz, die trotz sportlich hohen Alkoholgehaltes animierenden Trinkfluß auslöst. Laurent zelebriert Urwüchsigkeit und Authentizität in einem Wein, der zu den Großen seiner Art gehört. Rayas läßt grüßen.

Alkohol: 15.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2035+
Restzucker: 1,8 g/l
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Betontank
Boden: Kies / Galets roulets
Besonderes: traditionell auf Stiel und Stängel mazeriert | keine Zusätze | unfiltriert
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,78

0,75l
FRH23304

K&U
www.weinhalle.de