»Le Petit Dernier« Côtes du Roussillon Villages

Pouderoux

Le Petit Dernier. Der Jüngste. Der Basiswein der Domaine Pouderoux. Von schwarzem Schiefer und schieferhaltigem Mergel auf rotem Lehm. Besondere Wachstumsbedingungen, die dem Brot-und-Butterwein von Louise, die für den Keller zuständig ist, und Leo, der die Weinberge managt, außergewöhnliche Geschmacksintensität verleiht. Das Grains Mêlés auf dem Etikett steht für »Mischmasch«. Die Trauben wurden gemeinsam gelesen und gemeinsam gekeltert, was dem Wein eine ungewöhnlich dichte und samtige Konsistenz im Mund verleiht, die so ganz anders ausfällt, als wenn die drei Rebsorten getrennt ausgebaut und erst dann verschnitten worden wären. Ein kraftvoll und sehnig den Mund füllender Rotwein auf der Basis der auf dem schwarzen Schiefer besonders präsent und samtig dicht in den Gerbstoffen ausfallenden Rebsorte Grenache Noir, und den reduktiven Rebsorten Syrah und Mourvèdre, die eine kühle, dunkelwürzig fruchtbeladene Ader der Frische in fast schon beruhigender Ausgewogenheit zur muskulösen Präsenz der Gerbstoffe beisteuern. Intensiv tiefgründig in der Farbe. Im Duft schwarze Früchte wie Brombeere, ein Hauch von Kakao und braunen Gewürzen, die wilde Würze der Garrigue, der undurchdringlichen Wildnis des französischen Südens. Am Gaumen rund und noch ein wenig rau in der Wirkung der Gerbstoffe, die am Gaumen aber überraschend samtig und weich abschmelzen. Trotz satter Potenz frisch im Trunk und ausgewogen im Mundgefühl. Für seine Preisklasse ungewöhnlich hochwertig. Ein tolles Ensemble von Kraft und Harmonie, das Freude macht.

Alkohol: 13.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2030+
Optimale Reife: - 2026
Restzucker: 0,5 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch (Biodyvin®)
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Schiefer
Besonderes: Ungeschönt | leicht filtriert | keine Zusatzstoffe | minimal geschwefelt
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 5
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,49

0,75l
FRR24906

K&U
www.weinhalle.de