Côtes du Rhône »Les Chevrefeuilles«

Remejeanne

Rémejeannes Weine sind so gut wie nie zuvor und »Les Chèvrefeuilles«, das Geißblatt, ist das Aushängeschild des engagierten Biobetriebes an der südlichen Rhône. Duftigkeit und Eleganz in einem generösen Rotwein, wie man ihn sich wünscht: Saftig, duftig, nicht schwer und doch potent. Fast schwebend gleitet er über die Zunge, fruchterfüllt, mit unaufdringlich dunkel gewürzten blauen Noten und der typischen Süßholztönung im expressiv würzigen Bukett. In den Gerbstoffen beweist er Biß und Struktur, ohne schwer oder alkoholisch warm zu wirken. Die Franzosen wagen es doch tatsächlich, uns unmanipulierte Gerbstoffe vorzusetzen, die nicht weichgespült wurden!

»Les Chèvrefeuilles« legt entsprechend kraftvolle, fein gewirkte, natürlich wirkende Gerbstoffe auf die Zunge, die dem Wein selbstbewußtes Profil verleihen. Sie bringen für das Preisniveau anspruchsvolle Kraftentfaltung in wohldosierter Finesse ins Spiel. Junge Syrah dominiert zu 70 % das angenehm würzige Geschehen. Grenache-Reben sorgen mit 10 % für appetitliche Würze, Mourvèdre (10%) für sanfte Gerbstoffdichte und 5 % alte Carignan und Marselan tragen Dichte und Struktur, aber auch Duft und Charakter bei. Der junge Olivier Klein, der den Betireb zusammen mit seinem Vater betreibt, extrahiert deren Gerbstoffe sensibel und schonend. Dazu hat er die Maischestandzeit auf sanfte 8 Tage bei 22° C Gärtemperatur verkürzt. 12 Monate läßt er den Wein auf der Feinhefe in Betontanks reifen und abgefüllt wird ohne Schönung. Schmeckbare Sorgfalt im Detail, die Genuß garantiert - im Glas und auf der Zunge.

Alkohol: 14.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024
Restzucker: 0,8 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Betontank
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: Agriculture Biologique®, minimale Schwefelung
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,6

0,75l
FRH23700

K&U
www.weinhalle.de