

Petillant Naturel »Rosa, Rosé, Rosam«

La Grange Tiphaine

»Rosa, Rosé, Rosam«, ein »Petillant naturel« von einer kleinen Biodynamik-Domaine aus dem weitläufigen Hinterland der Touraine an der Loire. Winzerin Coralie Delecheneau keltert ihn dort mit ihrem Mann Damien, der für die Reben zuständig ist, als Rosé aus den angestammten roten Rebsorten der Region: Grolleau, Malbec, Cabernet Franc und Gamay. Coralie hat ihn dem legendären Chanson von Jacques Brel gewidmet, der darin auf unvergleichliche Weise die lateinische Deklination auf den Arm nimmt.

»Rosa, Rosé, Rosam« ist ein »PetNat«, also ein trocken schmeckender, knackig frischer Natur-Schaumwein, der aus im Sinne des Wortes natürlicher Gärung auf der Flasche gewonnen wird. Dazu wird der auf der wilden Naturhefe gärende Most, der noch exakt 24 Gramm Restzucker enthält, samt der aufgerührten Hefe auf die Flasche gefüllt, die mit einem speziellen Kronenkorken verschlossen wird. Der Restzucker vergärt die Hefe solange zu Kohlensäure, bis die Aktivität der natürlich vorhandenen Hefe erschöpft ist. Dadurch entsteht ein Druck von 6 Bar, soviel wie bei Champagner, doch geht dieser Prozess viel schneller vonstatten als bei der traditionellen Flaschengärung, weil zur Bildung der Kohlensäure nicht Zucker und Hefe zugesetzt werden, sondern der Most in der Flasche auf seinem natürlichen Gehalt an Zucker und Hefe vergärt, wobei vier Gramm Zucker zu einem Bar Druck vergären.

Coralie hat ihrem Natur-Schaumwein keinerlei Schwefel zugesetzt, ihn schützt die Kohlensäure vor Verderb. Deren Perlung ist unbeschwert und fröhlich, wirkt nicht agressiv, sondern fein und mild. Ein Meisterwerk der Natur, für das wir, trotz des Verschlusses mit Kronenkorken, durch den hohen Flaschendruck leider die deutsche Sektsteuer entrichten müssen. Coralie weiß die Kultur des Weines souverän zu nutzen, um der Natur in ihrem köstlichen Rosa-Sprudel freien Lauf lassen zu können. Ihr »PetNat« läßt mit expressiv duftendem Bukett nach frisch aufgeschnittenen Walderdbeeren und Himbeeren das Wasser im Mund zusammenlaufen und seine fröhlich feinen Blasen machen ihn zum lustvoll originellen Aperitif.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2023+
Restzucker: 9,5 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Silex | Feuerstein
Besonderes: Natürliche Flaschengärung | PetNat | Biozertifiziert, aber nicht ausgewiesen auf der Flasche
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Kronkorken
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,35

0,75l
FLW25409

K&U
www.weinhalle.de