

»Immortels« VdF

Domaine des Pothiers

Immortels. Die Unsterblichen. Romain Paire meint damit jene Trauben, die in einem Katastrophenjahrgang diesen Wein produzieren ließen. Ein ungewöhnlich feuchtes und viel zu warmes Frühjahr führte in weiten Teilen Europas zu historischem Mehltau-Befall, der zahlreiche Winzerinnen und Winzer zur Verzweiflung brachte. Der Bearbeitungsaufwand in den Reben war immens, die Lese erforderte penible und aufwendige Auslese und die Ernte war schließlich winzig - wenn überhaupt was in den Keller kam.
Romain Paires »Immortels« steht für diesen Jahrgang und zeigt auf beeindruckende Weise, was selbst in einem solchen Jahrgang möglich ist, wenn man seine Profession beherrscht. Die Schalen jener Beeren, die nach der Auslese übrig blieben, waren gesund, ließen aber die übliche Extraktion in der Weinbereitung nicht zu. Romain überschwallte sie deshalb lediglich mit dem entstehenden Most, ähnlich eines Aufgusses wie beim Tee. So extrahierte er zarte, fruchtbetonte Gerbstoffe, bei deutlich geringerer Farbausbeute. Es entstand ein unheimlich süffiger, fast fröhlich zu nennender Rotwein, dessen feine Säureader (mit niedrigem pH-Wert) zusätzliche Schwefelung überflüssig machte, und so erfreut dieser am besten dezent kühl zu servierende leichte Rotwein an den warmen Tagen des Jahres auf ganz eigene, sehr attraktive und animierende Weise.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2027+
Restzucker: 0.3 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Betontank
Boden: Granit
Besonderes: Biodyvin® zertifiziert | minimal geschwefelt | unfiltriert | keine önologischen Zusatzstoffe
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 5
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,55

0,75l
FLR25911

K&U
www.weinhalle.de