


# Côte Roannaise »Domaine«

## Domaine des Pothiers

Die Côte Roannaise liegt 40 km westlich des weltberühmten Beaujolais an der Loire und ist eine kaum bekannte Weinbauregion. Dort stehen heute nur noch nur knapp 200 ha unter Reben, von einstmals über 20.000! Auch hier wird, wie im Beaujolais, ausschließlich die Rebsorte Gamay angebaut. Die steht auch hier auf granitischen Böden. Romain Paire ist einer von 25 Winzern an der Côte Roannaise. Er ist nicht nur unter den jüngsten, er ist auch einer von immerhin 8, die dort ihre Reben zertifiziert biologisch oder, wie er, sogar zertifiziert biodynamisch bewirtschaften.

Die »Domaine«, der Gutswein des vierhundert Jahre alten Weinbaubetriebes, ist das Aushängeschild von Familie Paire. Perfekt eingebundene Säure, beeindruckend das Mundgefühl: Dichte Konsistenz, angenehm samtig und mundfüllend weich, aber auch frisch und belebend, süffig und überaus freundlich. Nach dem zweiten Schluck offenbart sich der Wein in seiner ganzen Tiefe, die er mit Feinheit, Eigenständigkeit und Charakter zu beleben versteht. Verblüffend charmant gleitet er über die Zunge, dicht und geschmeidig im Gefühl auf der Zunge, kühl und seidig in der Substanz. Erfreulich anders als erwartet kommt dieser biodynamische Gamay vom Granit daher, ohne fordernd zu wirken oder anstrengend zu sein. In Duft und Geschmack erinnert er an blaue und rote Beeren, an dunkle Gewürze, Veilchen, Oliven und an die Lakritze aus Kindheitstagen. Zu deftiger regionaler Küche mit ein bißchen Fett im Spiel geht er ab wie Schmidts Katze. Viel Wein-Vergnügen fürs Geld.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 0,5 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Granit
Besonderes: Biodyvin® zertifiziert | nur 11 mg/l freie SO2
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,62

0,75l
FLR24902

K&U
www.weinhalle.de