

Côtes du Rhône »Charvin«

Charvin

Laurent Charvin ist ein typischer K&U-Winzer. Jeden Tag ist er draußen in seinen Weinbergen. Neben Château Rayas einer der letzten verbliebenen Traditionalisten in Châteauneuf du Pape, der nicht mal eine Abbeermaschine besitzt, mit der man Stiele und Stängel von den Beeren entfernt, weil er traditionell noch auf den sogenannten Rappen vergärt. Dazu muß Laurent schon im Weinberg dafür sorgen, daß Stiele und Stengel reif sind. Um das steuern zu können, hat er vor vielen Jahren schon auf biologischen Anbau umgestellt.

Charvins Côtes du Rhône ist ein deftiger, im Mund potenter, avantgardistisch altmodischer Wein, dessen Stilistik Châteauneuf du Pape einstmals legendär machte. Laurents Reben stehen neben denen des legendären Château Rayas auf purem Sand, sowie auf den berühmten »Galet roulet«, den runden Kieselsteinen, für die Châteauneuf du Pape weltbekannt ist. Einsam ragt Laurents Côtes du Rhône aus der weichgespülten Uniformität der Önologenweine der Südrhône heraus. Er ist eine Klasse für sich. Eigenständig und charaktervoll, unmanipuliert in der Farbe, die an Burgund erinnert, mit Gerbstoffen, die Rückhalt bieten und samtig transparent den Mund füllen. Im Duft deftig »bäuerlich«, ungemein reizvoll, intensiv und anziehend natürlich. Ein Klassiker wider den Strom der Moderne. Ideal zur Gans und winterlichen Schmorgerichten, aber auch zu allem, was nach dem sommerlichen Grill verlangt. Ein Rotwein besonderer Ausstrahlung, der unweigerlich den Süden ins Glas zaubert. Dezent kühl servieren.

Alkohol: 15 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024+
Restzucker: 0,9 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Betontank
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: Ungeschönt, unfiltriert, minimal geschwefelt und mit Stiel und Stengel vergoren
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,55

0,75l
FRH24301

K&U
www.weinhalle.de