

Los Frailes Naturel »no sulfitos«

Casa Los Frailes

Monastrell ist eine alte Rebsorte, die auch Mataro genannt wird, bzw. Monestrell auf Katalanisch, in Frankreich hat sie im provençalischen Bandol Berühmtheit erlangt als Mourvèdre. Sie wird dort angebaut, wo es trocken und heiß ist, denn für echten und falschen Mehltau ist die Rebsorte sehr empfänglich. Viele Winzer beschreiben sie als »zickig«, weil ihr Reifeverhalten nicht homogen ist und sie nur niedrige Erträge bringt. Auf der anderen Seite gilt sie als reduktiv im Ausbau, ist also stabilsierendes Element in Cuvées, und kann tiefdunkle, beerige, hochwertig würzige Rotweine liefern, die lange reifen können.
Ein urwüchsig natürlicher Rotwein aus biodynamischem Anbau, ohne Schwefelbeigabe, zum Wein-macht-Freude-Preis. Ein Naturwein, gemacht mit Kompetenz und Verständnis, ohne Böckser, ohne "Funk". Tiefdunkles Rot mit blauem Rand. Das deftig, ätherische Bukett, würziger und weniger fruchtbetont als die klassische Variante, prädestiniert ihn für die Essensbegleitung. Trockene Wildkräuter, schwarze Olive, Unterholz, Brombeeren. Intensiv, balsamisch, mediterran. Im Mund erstaunlich frisch und samtig. Dafür steht hier die urwüchsige Kraft der Natur, aus der er kommt, im Glas. Maximal natürlicher, ehrlicher Einstiegsrotwein, der die Küche des Alltags mit Bravour begleitet und auch nach dem Essen noch mundet. Was will man mehr!

Alkohol: 14,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2029+
Restzucker: 0,9
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Betontank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Keine Schwefelbeigabe | ungeschönt | keine Zusatzstoffe
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,65

0,75l
SVR25202

K&U
www.weinhalle.de