Alkohol: 13.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2026+
Restzucker: 0,4 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Kies / Galets roulets
Besonderes: Ungeschönt | Unfiltriert | Minimal geschwefelt
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 5
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,45

0,75l
FLA25322

»Cuvée H« Vin de France

Clos de la Barthassade

Guillaume und Hélène Baron haben als Weinmacher für renommierte Betriebe in Burgund und der Provence gearbeitet. Sie sind bestens ausgebildet. Die neue Generation französischer Winzerinnen und Winzer. Weltoffen, mehrsprachig, weitgereist. Und wie viele andere ihrer Generation beschäftigen sich die beiden mit dem Naturwein, doch sind ihre Weine mehr Kultur als nur Natur, also weder fehlerhaft noch »funky«.

Cuvée »H«. Guillaume widmet die charmante Cuvée seiner Frau Hélène, die für die Weinbereitung zuständig ist. Mourvèdre, Cinsault und Syrah in dichter, würziger, seidiger Packung. Sensationell feine Gerbstoffe. Ätherisch komplex, die Reduktivität des ungeschwefelten Naturweines im Duft. Aromatisch dunkle Würze, im Mund raffiniert kühl und tiefgründig dicht. Flanell trifft auf Kaschmir in souveräner stilistischer Eleganz.

Gut drainierte, magere Kiesel-Böden auf dem Plateau der »Terrasse du Larzac« liefern pikant würzige, weich und mild agierende Gerbstoffdichte, präzise im Griff, geschmeidig in der Wirkung, sanft auf der Zunge. Wohltuend kühler Wein, aufregend »anders« als erwartet. Präzise beherrschte Extraktion, gekonnt dosierte Konzentration. Die Rebsorte Cinsault steht für intensiv expressive, aufregend tiefe, dunkle, pfeffrige Würze, die man fast schon Frucht nennen kann. Die neue Generation des Languedoc: Nackig und natürlich im Auftritt, entspannt in der Wirkung, lebendig und spürbar unmanipuliert. Kein unnötiges Make up, keine aufdringliche Kellerschminke, kein Önologen-Klischee. Die Kunst des Weglassens. Hier sucht man die Machart vergebens, weil sie keine Rolle spielt. Die Qualität der Trauben steht im Vordergrund, lebendiger Boden, das Handwerk des Biowinzers. Schmeckbare Freude an der Natur im Wein. Rasant der Aufstieg dieser brillant geführten Domaine, von der man noch viel hören wird.

K&U
www.weinhalle.de