»Les Ouvrées« Terrasse du Larzac

Clos de la Barthassade

Veilchen und Gewürznelke prägen prachtvoll würzig ein Bukett, das großes »Languedoc« signalisiert. Fein, kühl und tiefgründig breitet sich Seide aus im Mund. Guillaume Barons sensible Extraktion läßt die Gerbstoffe räumlich komplex über die Zunge schweben, feingestrickt aber präsent, frisch wirkend, nicht heiß und breit, sondern kühl und lang in der Wirkung. Die 13.5 Vol. % sind beim besten Willen nicht zu spüren, verschwinden in einer Hülle samtiger Gerbstoffe, die dem leisen, bescheiden auftretenden Wein rare Harmonie vermitteln. Wohlgefühl und Staunen über einen spürbar großen Wein.

55% Syrah, 30% Mourvèdre und 15% Grenache. Pure Finesse in einem in sich ruhenden Wein einer Tiefe in Aroma und Wirkung, die man buchstäblich riechen und schmecken zu können meint, auf jeden Fall aber physisch fühlt und spürt. Hier kommt man nicht auf die Idee, über Verarbeitung oder Ausbau nachzudenken. Dieser Wein wirkt so anregend frei und natürlich, so aufregend ungeschminkt und unbehandelt, daß man ihn fast schon »roh« und zerbrechlich nennen möchte. Sein Wechselspiel aus purer Kraft und zartem Wesen sorgt für besonderen Reiz, macht ihn zum eindrucksvollen Erlebnis, vor allem im Vergleich mit jenen mit Punkten überhäuften Weinen, die neuerdings im Languedoc angepriesen werden als der letzte Schrei, sich aber als kaum als mehr erweisen als modisch laue Lüftchen.

»Les Ouvrées« ist Rotwein mit Charisma und Charakter. Referenz des neuen Languedoc.

Alkohol: 13.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2026+
Restzucker: 0,9 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Kies / Galets roulets
Besonderes: In Umstellung
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,59

0,75l
FLA24306

K&U
www.weinhalle.de