»Les Gravettes« Terrasse du Larzac

Clos de la Barthassade

Fein und kühl wie Seide schleicht dieser Rotwein über die Zunge, geschmeidig und wohltuend. Die Terrasses du Larzac gelten heute nicht umsonst als eine der besten Appellationen im Languedoc. Große Temperaturunterscheide zwischen Tag und Nacht sorgen in der entscheidenden Wachstumsphase für verzögerte Reife, der Tramontane, der berühmte Wind der Region, kühlt in heißen Sommernächten die Trauben und die alten Reben lassen sich von Trockenheit und Hitze nicht aus der Ruhe bringen.

Hélène und Guillaume Baron übersetzen in ihrem »Les Gravettes« aus Grenache, Cinsault und Syrah die dicken Beerenschalen des Jahrgangs durch sensible Extraktion in ein feingestricktes, aber präsentes Gewebe samtig dichter Gerbstoffe. Sie wirken überraschend frisch im Mund, sind lang und kühl am Gaumen und schmelzen geschmeidig und hochfein, aber intensiv spürbar, auf der Zunge ab. Winzerhandwerk schmeckbar gemacht. Der Schlüssel zum Erfolg: Der richtige Zeitpunkt der Ernte, also der Traubenreife, und die genaue Kenntnis der Rebphysiologie. Deshalb verschwinden hier die 13,5 Vol. % in samtig kühlen Gerbstoffen, deshalb besitzt der angenehm leise auftretende Wein bezaubernde Harmonie und Ausstrahlung. Wohlgefühl und Staunen über einen in sich ruhenden, unaufgeregt wirkenden Wein, dessen Tiefe in Aroma und Wirkung das Zeug zur Größe hat. Hier riecht und schmeckt man sie, die Qualität der Trauben. Winzer, die ihr Handwerk verstehen.

Alkohol: 13.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: < 1 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
Biogene Amine: Nein
pH-Wert: 3,41

0,75l
FLA24305

K&U
www.weinhalle.de