


# Cairanne »La Brunote«

## Domaine Denis Alary

Denis Alary aus Cairanne keltert seine rare Spitzen-Cuvée »La Brunote« aus den Rebsorten Grenache, Mourvèdre und Syrah. Während die »warme« Grenache für Alkohol, Fülle und Würze sorgt, stehen die beiden Rebsorten Mourvèdre und Syrah für dunkle Frucht und blau wirkende kühle Frische im Trunk. Denis Alary experimentiert mit der Standzeit der Beerenschalen auf dem Most, über die er Gerbstoffe und Farbe aus den Beerenschalen extrahiert. Die im Anbau anspruchsvolle Mourvèdre sorgt für pechrabenschwarze Farbe mit entsprechend dichten Gerbstoffen. Sie gilt es zu zähmen. Dazu keltert Denis jede der drei Rebsorten getrennt, baut sie auch getrennt aus und erst durch den Verschnitt der drei Partien entsteht der fertige Wein.

»La Brunote« unterscheidet sich durch seine unmanipuliert »echten« Gerbstoffe von Denis Alarys anderen Weinen. Sie sind es, die diesem Wein Charakter und Rückgrat verleihen. Sie tun dies in dichter Präsenz, man spürt sie auf der Zunge und im Mund, sie wirken angenehm herb und trocken, aber auch samtig und geschmeidig. Sie helfen dem Wein, gegen deftige mediterrane Aromen auf dem Teller bestehen zu können und sorgen für Saft und Kraft auf der Zunge, wie man sie von Wein aus dem Süden erwartet. Kein weichgespülter Lug und Trug für schnöden Schein, sondern herzhaft deftiger und lebendiger Wein aus engagiert praktizierter Bio-Produktion. Schmeckt so gut wie im Urlaub.

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2026+
Restzucker: 0,8 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Kies / Galets roulets
Besonderes: Zertifiziert AB®
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,6

0,75l
FRH23601

K&U
www.weinhalle.de