



Vin Mousseux Rosé »Uru-Anna« Brut Nature

Domaine la Reniere

Uru-Anna. Ein Fixstern im Sternbild Orion. Ihn hat sich Jungwinzer Thibault Masse als Namensgeber für seinen ersten Schaumwein ausgesucht, auf daß er zum Fixstern werde für seinen jungen Bio-Betrieb auf den legendären Kalkhügeln von Saumur.

Dort residiert auch das letzte Schaumweinhaus der Loire in Familienbesitz, Louis de Grenelle. Dessen junger Kellermeister Guillaume Poitevin nimmt den noch jüngeren Thibault unter seine Fittiche, gründet mit ihm gemeinsam die »Domaine la Renière« und versektet ihm auch den ersten eigenen Pet Nat aus biologisch angebautem Cabernet Franc, natürlich knochentrocken und ohne Schwefel. Brut Nature. Ein zartrosa farbener Blanc de Noirs, der nicht »Blanc« ist, weil seine Farbe nicht mit den üblichen Enzymschönungen wegretuschiert wurde. Mutig ehrlich, gewagt unmanipuliert. Der Grundwein im Holzfaß spontan vergoren und auf der Hefe ausgebaut. Kernig kraftvoll im Geschmack, wie gutes Vollkornbrot. Natur-Schaumwein wie er sein sollte. Stilistisch eigenwillig und kompromißlos. Reintönig und sauber, glasklar, vom Profi versektet, aber komplex und tiefgründig in Aroma und Struktur. In seiner natürlich kompromißlosen Machart anspruchsvoll, ohne kompliziert zu sein. Deutlich hefig im Duft. Nobel feine Perlung, geschmacklich fast neutral, ein sehnsüchtiger Hauch roter Früchte. Im Finish feine Süße, vom Faßausbau stammend. Am Gaumen feine Eleganz in saftigem Körper. Toller Natur-Petillant. Mutig eigenständig. Eindrucksvolle Qualität. Die Loire von morgen.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2022+
Restzucker: 0,7 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Nur 35 mg/l Gesamt-SO₂
| nicht dosierter Naturschaumwein
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,26

0,75l
FLR18803



www.weinhalle.de