

»La Truffiere« rouge Côtes du Roussillon Villages

Danjou-Banessy

Danjou-Banessy. Ein kleiner Familienbetrieb, den Benoit Danjou zusammen mit seinem Bruder Sebastien mit großem Enthusiasmus, Können und Engagement betreibt. Benoit ist noch jung. Er weiß genau was er will, vor allem aber weiß er, was er nicht will. Von einer kühlen Parzelle mit purem Kalk im Untergrund kommen die Trauben für diesen beeindruckenden Wein. »La Truffière« beginnt schon im Duft edel. Raffiniert kühl. Keine Hitze, keine Frucht, aber tiefgründige Würze, die erahnen läßt, wie schonend die Trauben extrahiert wurden. Unspektakulär unmodisch, unberührt von neuem Holz oder aufgesetzter Geschmeidigkeit moderner Önologie. Schlank und kühl offenbart er innere Kraft und Dichte, wie sie nur von alten Reben stammen können. Die Extraktion der Beerenschalen wirkt meisterhaft. Der Wein ist gediegen, edel, feinkörnig, dicht verwoben, sanft und kraftvoll zugleich. Dann packt er salzig zu, agiert raffiniert seidig und samtig ohne jede Schwere. Am Gaumen wird er lang und länger, klingt ewig nach, aus schlankem Mundgefühl entsteht samtige Fülle ohne Überschwang. Ein Wein, der sich Konventionen entzieht und ätherisch schwebend wirkt, so fest wie geerdet. Er vereint Mächtigkeit mit feinsinniger Filigranität, die faszinierende Balance der Natur. Ein edler Wein im Sinne des Wortes, aus 80 Jahre alter Carignan noir und 70 Jahre alter Grenache gekeltert. Rotwein voller Spannung. Wie eine Katze vor dem Sprung. Muskulös und kraftvoll im Aufbau, aber raffiniert kühl, dicht, elegant und seidig in der Wirkung. Großes Roussillon.

Alkohol: 13.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: > 2030+
Restzucker: 0,3 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Zertifiziert Ecocert®, nicht deklariert | ungeschönt | unfiltriert | keine Zusatzstoffe
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
Schwefel: Ja
Vegan: Ja
Biogene Amine: Eventuell
pH-Wert: 3,45

0,75l
FRO21101

K&U
www.weinhalle.de