

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024+
Restzucker: 0,2 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Basalt vulkanisch
Besonderes: Minimal geschwefelt | Unfiltriert | Naturwein | Leicht gekühlt servieren!
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,42

0,75l
FLR22800

»Migmatite« VdPays d´Urfé

La Madone

Überall feiert das Geschmacksbild der Rebsorte Gamay Riesenerfolge, zeitgemäß leicht und belebend frisch im Trunk, zugleich aber auch potent und wertig im Mundgefühl. Nur bei uns steht ihr das Image des Beaujolais entgegen, weil sie als zu »leicht« gilt und deshalb nicht erstgenommen wird.

Biowinzer Gilles Bonnefoy baut an der Côtes du Forez, unweit des weltberühmten Beaujolais, seine Gamay auf dem verwitterten Granit längst erloschener Vulkane an, einem metamorph granitischen Gestein, das von Geologen »Migmatite« genannt wird. Es ist sauer und besonders reich an Glimmer, der beim Abbau Aluminiumsilikat (Ton) freisetzt. Dort entwickelt die Rebsorte höchst originellen Charakter, den der Hauch von Graphit und Tinte, von frisch vermahlenem schwarzen Pfeffer, von Lorbeer und Wacholder auszeichnet. Seidige Kühle, steinige Frische, samtige Gerbstoffdichte. Weich und auf ganz eigene Weise mundfüllend, trotzdem leicht, schlank und frisch in der Wirkung. Charakter und Potenz von alten Reben auf vulkanischem Boden. Ganztraubenvergärung mit Stiel und Stengel ohne Kohlensäuregärung. Deshalb intensiver und würziger als jeder Beaujolais, der auch aus dieser Rebsorte gekeltert wird.

Der Wein beweist festen Griff auf der Zunge, der ihn zum perfekten Begleiter sommerlicher Aromaküche macht. Am besten zwischen 16 und 18°C serviert. Der perfekte Tomaten-Wein, endlich haben wir ihn gefunden, und ein herzhafter, ungeschminkt natürlicher Rotwein obendrein, der spontan Appetit macht und Lust auf mehr. Demeter® zertifiziert, ungeschönt und unfiltriert abgefüllt. Charakter pur. Sommer-Rot-Wein für Neugierige und Interessierte. Großartig auch am Grill!

K&U
www.weinhalle.de