

Gaillac blanc »Mauzac«

Domaine de Brin

Die Rebsorte Mauzac in Reinkultur. Typisch für den französischen Südwesten. Erinnert im Duft entfernt an Knetmasse und Gemäldewachs, untrügliches Zeichen seines Ausbaus in der großen 1000l-Steingut-Amphore. Im Duft verhalten, in der Farbe leicht gelb, in der Säure verhalten mundfüllend, aber mundwässernd frisch im Trunk und in seiner physischen Wirkung gänzlich anders als die sogenannten »edlen« Rebsorten. Als ganze Trauben mit Stiel und Stängel abgepresst und ohne Schwefel verarbeitet, verteilt sich der Wein mysteriös aromatisch im ganzen Mund, wirkt dort raumgreifend, ohne daß man ihn auf der Zunge spüren würde. Er duftet gelb im Aroma, wenn er im Glas wärmer wird, reif und irgendwie altmodisch, was nicht negativ gemeint ist. Dieser Wein entzieht sich dem Zeitgeist und seinem Mainstream mit ureigener Persönlichkeit. Animierend herb und trocken kommt er in straffem Zug mundwässernd frisch auf die Zunge, schmeckt dabei erstaunlich mehrheitsfähig und in seiner physischen Wirkung überzeugend. Kein Weißwein für jedermann, aber auch keiner nur für die Nische. Also Leute, traut euch ran an diese höchst originelle Bouteille aus dem wilden Südwesten Frankreichs!

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2028+
Restzucker: 0,7 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Amphore
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Naturwein | in der Steingutamphore schwefelfrei ausgebaut | ungeschönt | leider schlechter Konglomerat-Kork als Verschluss
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Alternativkork
ManVuin®: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,29

0,75l
FLA19604

K&U
www.weinhalle.de