



Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2023+
Restzucker: 2.1 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edeltank
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: Für Allergiker geeignet
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
Biogene Amine: Nein
pH-Wert: 3,36

0,75l
FRH20032

Rosé »Tralala!« Côtes du Rhône

Saladin

Die beiden Wein-Schwestern Elisabeth und Marie-Laurence Saladin von der Ardèche arbeiten zwar im Sinne jener Naturwein-Bewegung, die den Wein-Markt in ganz Frankreich in nachhaltige Bewegung gebracht hat, doch wollen die beiden mit der gelegentlich militant praktizierten Ideologie mancher Naturwein-Winzer nicht in einen Topf geworfen werden. Ihnen geht es um handwerklich authentische Weine, um Ehrlichkeit, Transparenz und mutig eigenständiges Profil.

Die beiden engagierten Schwestern genießen in Frankreichs Weinszene großen Ruf. Sie werden dort liebevoll »Les Saladines« genannt und für ihre charaktervoll lebendigen und spannend »anderen« Weine, die sich mutig und eigensinnig den üblichen Konventionen der südlichen Rhône widersetzen, von Cavisten wie Journalisten geschätzt. Ihre Domaine Saladin ist ein im besten Sinne »traditionell« arbeitender Familienbetrieb, der immer schon ein wenig anders war als die anderen. Seit 1422 im Besitz der Familie, sind sich Elisabeth und Marie-Laurence sicher, daß in ihren Weinbergen z. B. noch nie synthetische Spritz- oder Düngemittel eingesetzt wurden. Ihr Vater war damals der erste, der unter viel Aufsehen die lokale Genossenschaft verließ, um seine Weine unter eigenem Etikett selbst abzufüllen und so reiht sich eine Anekdote an die andere, die den Freigeist dieser ungewöhnlichen Winzer-Familie dokumentiert.

Der legendäre Rosé von Elisabeth und Marie-Laurence hört auf den trinkfröhlichen Namen »Tralala!«. Er ist nicht umsonst stets im Nu ausverkauft. Die beiden ungleichen Schwestern, die für Weinberg und Keller gleichermaßen zuständig sind, gewinnen ihn aus dem Saftabzug (Saignée) ihrer Rotweinaischen. Deshalb fällt ihr Rosé farblich transparent aus und aromatisch gibt er sich fruchtbetont und reintönig, im Geschmack aber hat er Wumms, gibt sich druckvoll mundfüllend und angenehm herb aus, wagt feine Gerbstoffe und stellt sich insofern als der ideale Begleiter sommerlich mediterraner Küche dar. Im Duft besitzt er kristalline Brillanz, die an reife Beeren, frische Wassermelone und Blütenaromen denken läßt. Im Mund agiert er saftig und harmonisch ausbalanciert zwischen fröhlicher Frucht und herbem Charme. Feine Säure garantiert ihm die Frische, die man von gutem Rosé erwartet und verleiht ihm die Potenz, auch herzhaft aromatische Sommerküche mit Charme und Nachdruck begleiten zu können. Schmeckt so aromatisch wie er duftet und wirkt so animierend, daß er Durst und Lust macht auf mehr. Ein Rosé mit viel Charakter und ungewöhnlich persönlicher Ausstrahlung.



www.weinhalle.de