



Côtes du Forez »La Madone« Gamay sur Volcan

La Madone

Was wir im Beaujolais nicht fanden, fanden wir 50 km westlich im Hinterland, an der Côtes du Forez, einer kaum bekannten Appellation der Loire. Sie liegt westlich von Lyon zwischen dem Beaujolais und dem Zentralmassiv. Dort produziert Gilles Bonnefoy auf seiner Domaine La Madone raffiniert kühl wirkende, pikant würzige Rotweine präsender Mineralität. Er keltert sie aus der roten Rebsorte des Beaujolais, der Gamay. Sie steht hier auf saurem, granitischem Verwitterungsbasalt an den Hängen längst erloschener Vulkane und bringt wunderbar saftige, würzig duftende Rotweine hervor, deren Leichtigkeit und Charme bezaubern und ganz anders ausfallen als im Beaujolais.

Sein »Gamay sur volcan« ist schlank und kühl im Mundgefühl. Fast möchte man ihn dünn nennen. Feine Säure zieht ihn über die Zunge. Aromatisch wirkt er ungewohnt, erinnert an Tinte, Lorbeer und Wacholder, irgendwie stellt man sich so auch den Geruch von Graphit vor. Dann legt er los, entfaltet fremdartig dunkelwürzige Aromen und beginnt den Mund zu füllen mit weich wirkender, samtiger Konsistenz, die unerwartet schlank und frisch agiert, weniger schwer und gerbstoffbeladen, als die dunkle Farbe des Weines suggeriert. Seidig und irgendwie schwebend kühl entfaltet er seine Wirkung. Sein Preis ist in Anbetracht der biodynamischen Bewirtschaftung und der damit verbundenen niedrigen Erträge ein echtes Wunder und macht Wein und Winzer des Beaujolais vergessen.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2023
Restzucker: 0,4 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Betontank
Boden: Basalt vulkanisch
Besonderes: Zertifiziert Demeter® |
nur 25 hl/ha Ertrag | Keine Eingriffe im
Keller
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schönung: keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,45

0,75l
FLR22801



www.weinhalle.de