



»Gueule de Loup« Rouge VdPays

Château de Roquefort

Grenache, Cabernet und Merlot. So perverse Rebsortenzusammensetzungen gibt es heute nur noch im Süden Frankreichs. Mittelmeer trifft auf Atlantik oder: Der Dialog von Nord und Süd. Tatsächlich war vor der Reblaus die Grenache auch in Bordeaux üblich; noch heute stehen in der benachbarten Côtes Marmandaise alte Grenache-Reben. Also doch nicht so pervers wie man vermutet?

Raimond de Villeneuve stellt seine Cuvées erst am Tank zusammen. Je nach Jahrgang prüft er Fruchtexpressivität, Gerbstoffe und Säure und cuviert dann seine mehr oder weniger wilden Rotweincuvées. Sein »Gueule de Loup« ist der Ausstrahlung und wilden Kraft der Provence gewidmet. Kraftvoll expressiv, das Gegenteil von fein und edel, sondern eher der Landarbeiter im verschwitzten Feinripp, fröhlich und lebenslustig. Das Leben ist nach vorne offen. Bringt den Sommer ins Glas und macht Lust auf mehr. Auch und gerade im Winter!

Kerniger Wein aus kerngesunden Trauben, nicht veredelt, nicht geschönt, sondern der puren Kraft der Natur überlassen. Vom Winzer nur kontrolliert, nicht »gemacht«. Schön, daß es solche Weine noch gibt. Ursprünglich aromatisch, durchaus wild, was es aber nicht genau trifft, sondern »expressiv« im Sinne des Wortes: ausdrücklicher Ausdruck seiner selbst. Die wahre Provence. Herkunft pur. So riecht und schmeckt kein anderer Roter, weder aus Frankreich noch sonstwoher. Vor allem die Gerbstoffe sind es, die den Franzosen herauskehren. Unsere Nachbarn mögen es, wenn die Gerbstoffe »echt« sind und nicht weichgebügelt; sie mögen es trocken und erdig; sie mögen es »echt« im Sinne expressiver Natürlichkeit. Unsere Nachbarn trinken und speisen anders als wir und so ist dieser Wein als Hommage zu sehen an traditionelle provençalische Weinkultur von den alten Römern bis zum modernen Gallier. Rotwein, der gutes (nicht dekadentes!) Essen lustvoll hinunterspült. Rotwein, der nach seiner Herkunft schmeckt. Rotwein, der Charakter wagt und nicht aus der Schublade eigener Erwartung stammt. Köstlich ursprüngliches Weinvergnügen. Nicht mehr, nicht weniger. Encore!

Alkohol: 14 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2024+

Restzucker: < 1 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Frei von önologischen Zusätzen. Allergikern empfohlen.

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Biogene Amine: Nein

pH-Wert: 3,4

0,75l

FPR21102



www.weinhalle.de