



Côtes du Rhône »Loi«

Saladin

Die dynamischen Wein-Schwwestern Elisabeth und Marie-Laurence Saladin von der Ardèche widmen ihre so brillanten wie charmanten Côtes du Rhône nicht nur ihrem Vater, der sie nach der Ausbildung bei einigen der besten Winzer der Welt so zu erden verstand, daß die beiden ungleichen Schwestern den elterlichen Betrieb schließlich doch gemeinsam übernahmen, sondern auch einer eleganten Finesse und Leichtigkeit, die ihnen Respekt und großen Ruf weit über die Côtes du Rhône hinaus einbrachten.

Ihr brillanter Côtes du Rhône »Loi« besitzt die Kraft der südlichen Rhône und die Finesse eines guten Pinot Noirs. Grenache, Syrah und Carignan von einem kalkig kieseligen Plateau hoch über St. Martin d'Ardèche. Herrlicher Blick über das Rhônetal. 40 Jahre alte Reben, die noch nie mit synthetischer Agrarchemie in Berührung kamen. Die Trauben werden bei Familie Saladin kompromißlos von Hand gelesen. Niedrige Erträge sorgen für Dichte und Extrakt, die es im Keller zu zähmen gilt. Das gelingt Elisabeth, die sich um den Vertrieb kümmert, aber auch im Keller weiß, wo sie Hand anlegen muß, zusammen mit ihrer Schwester Marie-Laurence, die für die Weinbereitung zuständig ist, in praller Frucht, raffiniert kühler Würze und saftiger Fülle ohne jede Übertreibung. Die beiden sind bekannt für besonders geschmeidige Gerbstoffe in Rotweinen voller Schmelz und Würze, wie sie an der südlichen Rhône nicht alltäglich sind. Marie-Laurence erzielt sie durch Vergärung in kleinen Gärgebinden. Die Grenache- und Carignan-Trauben für ihren »Loi« vergor sie mittels kurzer Kohlensäuregärung ohne irgendwelche Zusätze sensibel zu einem entsprechend feinen Rotwein, der anschließend 9 Monate in traditionellen Betontanks auf der Hefe ausreifen durfte. Die Syrahtrauben vergoren traditionell, teilweise noch mit Stiel und Stengel, im großen Holzfaß. Nach dem Verschneiden der drei Rebsorten wurde »Loi« mit minimaler Schwefelung und nur grober Filtration abgefüllt.

»Loi« gefällt durch so fröhliche wie unkomplizierte Art. Feinkörnig spürbare Gerbstoffe prägen den Wein animierend appetitmachend im Mundgefühl. Sein Charme wirkt entwaffnend natürlich. Hier behindert keine Überextraktion den Trinkfluss, hier agiert entspannte Frische in natürlich roter Farbe, nicht übertrieben dicht im Bukett, lebendig transparent auf der Zunge, duftig, kühl und erfrischend in der Wirkung. Pures, lebendiges Weinvergnügen in einem sanftmütigen, aber alles andere als harmlosen Rotwein voller Frucht und Würze in charmantem, fast schon »femininem« Gerbstoffgerüst, das den Mund in wohl dosiert präsenten, lebendig agilen Gerbstoffen wie Samt und

Alkohol: 14 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2025+

Restzucker: 0,8 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Betontank

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Ecocert®

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Ja

Biogene Amine: Nein

pH-Wert: 3.44

0,75l

FRH20034



www.weinhalle.de

Seide auskleidet. Kein lauter Wein, kein Macho-Tropfen, sondern wohltuendes Understatement souveräner Qualität. Überzeugende Natürlichkeit, die zunächst ein wenig gewöhnungsbedürftig wirkt, weil sie so ungeschminkt daherkommt, sich dann aber schnell in pures Trink-Vergnügen verwandelt.