



Alkohol: 11.4 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2023+
Restzucker: 0,0 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: 66 mg SO₂ total |
unfiltriert | junge Reben
Vergärung: Reinzuchthefer
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,49

0,75l
FHA22002

»Memoire Neuve« AOP Hautes-Alpes

Domaine Petit Aout

»La Mémoire Neuve« ist roter Alpenwein der IGP Hautes-Alpes. Seine Reben stehen im malerischen Tal der Durance auf über 800 m Höhe. Gekeltert aus reinsortiger Mollard. Einer uralten autochthonen, nur noch dort existierenden roten Rebsorte. Yann de Agostini hat sein sechs Hektar kleines Weingut 2009 aus dem Nichts aufgebaut. Seine Reben sind weitgehend gepachtet, im Keller darf er kein Risiko eingehen, weshalb er bis heute noch »sicher« mit Reinzuchthefer vergärt.

»La Mémoire Neuve«, die erneute Erinnerung, verweist auf die Rebsorte, die er mit diesem Wein vor dem Vergessen bewahren möchte. Yann de Agostini keltert sie von jungen Reben seines eigenen Weinbergs. Er hat die von Hand geernteten, kerngesunden Trauben schonend extrahiert, bei niedriger Temperatur (18-24°C) vergoren, schon nach neun Tagen Maischegärung abgepreßt und dann sechs Monate in gebrauchten kleinen Fässern gereift. Eine respektvoll an die Traubenqualität angepaßte Weinbereitung, die dem charmanten Rotwein aus den Alpen eine dunkel getönte granatrote Farbe verleiht und einen Duft, in dem man tiefgründig verspielte Aromen von roten Früchten, Sauerkirsche, Pfeffer und feuchter Erde ahnt. Anders, aber spannend attraktiv. Verblüffend kühl kleidet der Wein den Mund mit pikant gewürzter Frische aus, die sich auf der Zunge in einer angenehm delikaten, seidigen Gerbstoffstruktur fortsetzt, die trocken und dezent herb am Gaumen ausklingt. Ein aufregend ungewöhnlicher Begleiter herbstlicher Pilz- und Wildgerichte, entsprechender Risotti und engagiert herbstlicher und winterlicher Gemüseküche. Rotwein mit Anspruch für jeden Tag, der zu (fast) allem paßt, was Sie auf den Tisch bringen. Servieren Sie ihn kühl bei 14-18°C.



www.weinhalle.de