Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024+
Restzucker: 1,1 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Betontank
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: Ungeschönt | minimal geschwefelt
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,36

0,75l
FRH22901

Côtes du Rhône blanc

Charvin

Es gibt Worte, die sind verbraucht. »Tradition«zum Beispiel. Winzer verwenden es gerne, scheinen sich aber keinerlei Gedanken darüber zu machen, was sie damit sagen wollen. Laurent Charvin würden wir als »traditionellen« Winzer bezeichnen. Weil er im Weinberg biologisch arbeitet und das weitgehend von Hand, weil seine alten Buschreben die Bearbeitung mit Maschine kaum zulassen. Weil seine Weine spontan auf ihren natürlichen Hefen vergären. Weil er keine Holzfässer besitzt, sondern in an der Südrhône üblichen Betontanks vergärt und ausbaut. Weil er, wie früher üblich, mit Stiel und Stängel mazeriert, seine Trauben also nicht abbeert. Weil er seine Weine nicht schönt, im Keller nicht bearbeitet und auch nicht filtriert. Weil er keinen Önologen beschäftigt, sondern selber entscheidet, wie seine Weine ausfallen, und seine Etiketten so herrlich aus der Zeit gefallen sind.

Nur wenige tausend Flaschen produziert Laurent Charvin von seinem weißen Côtes du Rhône. Er besteht aus Grenache Blanc, 20 Jahre alter Clairette und Roussanne, sowie 60 Jahre alter Bourboulenc, die auf einem knappen Hektar stehen und nur 35 hl/ha Ertrag liefern. Der Boden ist sandig mit mehr Lehm als Kalk, durchsetzt von Galets roulés. Laurent versucht schon im Weinberg, trotz der Hitze, der seine Reben ausgesetzt sind, eine Balance zwischen Säure und Zucker zu erreichen. Er vergärt den Most relativ kalt, nach ca. 4 Wochen ist der Wein trocken, dann wird er von der Hefe genommen, damit keine Milchsäuregärung einsetzt und die Säure erhalten bleibt. Der Wein verströmt typisch mediterranen warmen, gelben Charakter, duftet nach Strohblumen und Heu, nach Anis- und Fenchelsaat, und füllt den Mund mit breiter, herb würziger Substanz, die altmodisch untechnisch schmeckt und an frisch gebohnerten Parkettboden erinnert. Weißwein, wie wir ihn im Norden nicht kennen, wie er aber auch im Süden so »traditionell« kaum noch zu finden ist.

K&U
www.weinhalle.de