



»Amphore« Gaillac Rouge

Domaine de Brin

Rotwein aus der Amphore. Schmeckt grundlegend anders als Rotwein aus dem Holzfaß, denn die basische Wirkung des Tons der Amphore entsäuert den Wein auf natürliche Weise langsam, aber stetig. Das spürt man in diesem visionären Rotwein aus dem französischen Südwesten exemplarisch im Mundgefühl.

Der junge Damien Bonnet keltert ihn aus den lokalen alten Rebsorten Braucol (60%) und Duras (40%), zwei typischen autochthonen Rebsorten des französischen Südwestens, jener hierzulande kaum bekannten Weinbaugegend zwischen dem Perigord und Toulouse, den Pyrenäen und den Bergen des Massif Central. Eine wilde, eher einsame Gegend mit eigenwilligen Rebsorten. Die meisten schmecken rustikal, weil sie dickschalig und robust sind. Ihre Aromatik kann wild sein, ihre Gerbstoffe ungestüm. Nicht so hier. Die Amphore wirkt Wunder und Damien Bonnet beherrscht sein Handwerk: Der Wein wirkt im Duft fein, kühl und nobel würzig. Man meint, die Qualität der Gerbstoffe riechen zu können, seidig kühl und raffiniert transparent, aber mächtig tiefgründig. Im Mund geht der Wein würzig auf in samtiger Fülle voller Saft und Kraft, besänftigt aber zugleich durch kühle Eleganz in dunkler blauer Frucht. Spannend anders als andere und typisch nicht nur für den Südwesten, sondern auch für den Ausbau in der Amphore. Spannend!

Alkohol: 13 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2028+

Restzucker: 0,3 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Amphore

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Naturwein | minimal

geschwefelt | ungeschönt

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schönung: Keine

pH-Wert: 3,55

0,75l

FLA20603



www.weinhalle.de