»Coste« Côtes du Roussillon blanc

Danjou-Banessy

Die Brüder Danjou führen den sicher spannendsten Betrieb im südfranzösischen Roussillon derzeit. Ihren großen Ruf untermauern sie mit diesem aufregend guten Weißwein, der jedem, der »Mineralität« praktisch erleben will, dringend empfohlen sei. Durch und durch französisch, absolut trocken und vollkommen fruchtbefreit. Duftet nach nassem Stein, gelben Blüten und jener natürlichen Reduktion, die biodynamischer Weinbau verursacht, erkennbar am charakteristischen Geruch nach Chinaböller.

Die Reben sind alt und stehen auf winzigen Parzellen, die Benoit und Sebastien visionär mit Bäumen und Sträuchern umpflanzen, um nicht nur die Biodiversiät zu erhöhen, sondern auch ihre Böden lebendiger zu machen und ihre Reben zu beschatten. Eines der ersten Agroforst-Projekte im Weinbau. Reinsortige Macabeu, so heißt die weiße Rebsorte, die diesem Wein den anspruchsvollen Charakter verleiht, der sich mit weit teureren großen weißen Burgundern jederzeit messen kann. Aura und Eigenart. Steinige Würze und Kernobst im Duft. Gelbe Blüten und sprichwörtlich mundwässernde Frische. Mineralische Komplexität macht niedrige Erträge schmeckbar. Dichte, herbe Substanz, aufregende Individualität und Persönlichkeit. Weißwein, wie man ihn nur selten im Glas hat. Ein paar Minuten Luft und er zeigt, was er kann. Spielerische Säure in dichter Substanz. Kristalline Präzision steiniger Strahlkraft. Flüssige Avantgarde, die im niedrigen Alkohol beweist, daß man dem Klimawandel sehr wohl im Anbau begegnen kann. Nichtalltägliche Winzerkunst.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: > 2022+
Restzucker: 0,4 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Zertifiziert Ecocert®, nicht ausgewiesen | Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,19

0,75l
FRO22102

K&U
www.weinhalle.de