



## Cairanne (Cru des Côtes du Rhône)

### Domaine Denis Alary

Saftig und kühl im Charakter, geschmeidig auf der Zunge und, bei aller Kraft und Wucht, die der Wein auf die Zunge spült, angenehm feinkörnig und geschmeidig in den Gerbstoffen. Denis Alarys »Cairanne« ist das Aushängeschild einer Appellation, die seit Januar 2018, wie die berühmten Nachbarn Vinsobres, Rasteau, Châteauneuf-du-Pape, Vacquéras, Gigondas, Beaufort de Venise, Tavel und Listrac, den Status eines »großen Gewächses«, eines »Cru des Côtes du Rhône« tragen darf. Als Präsident der Winzer von Cairanne hat er viele Jahre hart dafür gekämpft.

Denis Alary ist Biowinzer. Er hat, allen Anfeindungen zum Trotz, Cairanne zur ersten Appellation Frankreichs gemacht, in der das Totalherbizid Glyphosat verboten ist. In seinem wichtigsten Wein im Keller, gekeltert aus in etwa gleichen Teilen Grenache, Syrah und Carignan, zeigt er, wie sensibel er Frucht und Gerbstoffe zu extrahieren versteht. Weil er gesunde, präzise reif von Hand geerntete Trauben von lebendigen Böden verarbeitet, die nicht mit synthetischen Spritzmitteln kontaminiert sind, braucht er keine Hefenährstoffe zur Gärung, keine Enzyme, kein neues Holz und keine Überextraktion, um Wirkung zu erzielen. Er läßt die Gerbstoffe zunächst kraftvoll natürlich antreten, integriert sie am Gaumen dann aber subtil in die aromatische Pracht der südlichen Rhône. Schmeckbare Winzerkunst. Fast schon duftig und elegant kommt Alarys Cairanne auf die Zunge, wo er mediterran kraftvoll zupackt, aber edel und fein ausklingt, präzise verwoben in Struktur und Wirkung. Mit seinem Cairanne beweist Denis Alary, wie anspruchsvoll preiswert guter Côtes du Rhône sein kann. Ein wichtiger Wein für ihn wie für uns.

Alkohol: 14,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2025+

Restzucker: 1,1 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Kies / Galets roulets

Besonderes: zertifiziert AB®

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

pH-Wert: 3,65

0,75l

FRH22600



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)