



»Les Gorges« Rouge IGP Coteaux de Verdon Domaine Myrko Tepus

Der junge Myrko Tepus konnte sich vor ein paar Jahren ausgezeichnete, historisch wertvolle Lagen zu noch bezahlbaren Preisen sichern. In weiser Voraussicht suchte er sie im nördlichsten Teil der Provence, kurz vor der berühmten Touristenattraktion der Gorge du Verdon, wegen des dort kühleren und feuchteren Klimas. Er kann dort seine Weine zwar nicht als prestigeträchtige Côte de Provence vermarkten, hat sich aber binnen kürzester Zeit in Paris und der boomenden Naturweinszene einen Namen als Kult-Winzer gemacht, der mehr Qualitätsgarantie ist, als es die Appellation sein kann. »Les Gorges«, die Schluchten. Ein fröhlicher, sich selbst nicht zu ernstnehmender Rotwein. Trinkfreudig, süffig und herbstlich in der aromatischen Tönung, die er den klassischen Rebsorten der Region verdankt, allen voran Carignan, Grenache und ein wenig Syrah. Myrko hat die Trauben gemeinsam im klassischen Betontank verarbeitet, indem er sie nicht abgebeert hat, also die Stielgerüste an den Beeren ließ, um dem Wein so mehr Frucht, mehr Frische und mehr Transparenz zu verleihen. Ganztraubengärung also. In den Gerbstoffen spürt man die Stiele der Trauben. Sie verleihen dem Wein kraftvoll süffigen Rückhalt. Dekantieren Sie den Wein bitte. Er wurde nicht geschwefelt, enthält also nur das natürlich vorhandene Sulfit, und erweist sich deshalb als mundfüllend saftig und unkompliziert in Textur und Mundgefühl. Naturwein eben. Sein Duft steigt südländisch ätherisch aus dem Glas und läßt an warme Abende im würzigen Süden denken, durchaus opulent, aber nicht schwer. Servieren Sie ihn dezent kühl zu Pilzgerichten aller Art, zu dunklem Fleisch, auch Schmorgerichte macht er mit, und natürlich zu allen Arten herbstlicher Gemüse. Herkunftscharakter pur in einem fast schon humorvollen Rotwein, den Myrko Tepus ganz Ihrem Plaisir gewidmet hat.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028
Restzucker: 0,0 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Betontank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Naturwein | keine
önologischen Zusätzen | ungeschönt |
unfiltriert | niedrig im Schwefel
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,45

0,75l
FPR22602



www.weinhalle.de