



»Supernova« Vin de France

Danjou-Banessy

Weißwein, der mit allen bekannten Konventionen bricht. Orange Wine. Die Brüder Danjou beweisen auch mit ihrem ursprünglich nur für den Eigenbedarf konzipierten »Supernova«, daß sie ihr Metier in jeder Hinsicht beherrschen. Seinen aufregend fremden Charakter verdankt Danjous »Supernova« einer uralten Weinbereitungsmethode, der Maischegärung. Dazu belassen Benoit und Sebastien Danjou aus dem Roussillon ihre Muscat d’Alexandrie-Trauben über 4 Wochen, ähnlich der Rotweinherstellung, mit den Beerenschalen in Kontakt. Sie vergoren sie sogar auf den Schalen. Deshalb provoziert dieser Wein nun mit deutlich spürbaren Gerbstoffen in fühlbar physischer Substanz, die sich in herber, etwas stumpfer Wirkung auf die Zunge legt. Er darf deshalb nur als »Vin de France«, der untersten Qualitätsstufe, die Frankreich seinen Weinen zugesteht, verkauft werden.

»Orange Wine« nennt man einen solchen Weißwein, weil er dunkelgelbe bis orangefarbene Tönung aufweist. Bis zur Erfindung der Entrappungsmaschine in den sechziger Jahren des 20. Jahrhunderts besaßen freilich alle Weißweine, auch unsere deutschen, Gerbstoffe, weil sie so gekellert wurden, daß sie zwangsläufig Phenole, also Gerbstoffe, enthalten mußten. Das war damals ganz normal. Deshalb halten wir den Begriff »Orange Wine« für überflüssig und interpretieren ihn als Zeichen der Ahnungs-, Bildungs- und Geschichtslosigkeit unserer Zeit und unserer Branche. Für uns ist dies ein ganz normaler Weißwein, der auf eine bestimmte Art und Weise hergestellt wurde. Maischevergorener Weißwein. Nicht mehr, nicht weniger.

Natürlich ist der Einfluss der über so lange Zeit »ausgelutschten« Beerenschale im Wein deutlich riech- und schmeckbar. Schon seine Farbe fällt dunkelgelb und naturtrüb aus. Auch sein Duft ist laut. Muscat d’Alexandrie aus der großen Familie des Muskatellers ist schließlich eine der aromatischsten Rebsorten der Weinwelt. Entsprechend expressiv die aromatische Intensität dieses Weines, die so würzig daherkommt, daß sie uns fast schon an gutes indisches Curry erinnert. So viel Aroma im Wein ist unter »Kennern« aber verpönt, weshalb sie Weine wie diesen mit Mißachtung strafen. Wir dagegen schätzen sie sehr, diese expressive Seite des Weißweines. Nicht nur, weil Muskateller eine der ältesten noch angebauten Rebsorten der Weinwelt ist, sondern auch weil sie unsere Küchenphantasien massiv und spontan beflügelt.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: > 2023+
Restzucker: 1,2 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Silex | Feuerstein
Besonderes: Maischevergorener
Naturwein
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
Biogene Amine: Nein
pH-Wert: 3,29

1,5l
FRO22106M



www.weinhalle.de