»Tout Compte, Tout Fait« AOP Hautes-Alpes

Domaine Petit Aout | Yann Agostini

»Tout Compte, Tout Fait«. Alles berücksichtigt, alles gemacht. Yann de Agostini spielt damit auf ein Abenteuer an, dem sich nicht viele Winzer stellen: Zusammen mit seinem Winzerkollegen Marc Allemand widmet er sich der fast vergessenen Alpen-Rebsorte Mollard, von der sie nie wissen, was sie ihnen nach der Ernte an Stil und Charakter in den Keller legt. Ihr widmet er diesen faszinierend eigenständigen Alpen-Rotwein seiner ältesten Mollard-Rebstöcke. Über 60 Jahre sind sie alt und stehen als traditionelle Buschreben auf dem steinigen Schwemmkegel eines ehemaligen Wildbachs.
Der Wein zeigt ungewohnten Charakter im Mundgefühl, fügt sich nicht in landläufige Rotweinklischees ein. Spannend eigenwillig offenbart er im Duft delikat fremdartige Würze nach Pfeffer, Lorbeer, dunklen Beeren und Herbstwald. Im Mundgefühl dominieren dicht gepackte Gerbstoffe merkwürdig weicher, geschmeidig seidig und kühl agierender Konsistenz. Dicht und kompakt umhüllen sie die Zunge und schweben dann doch duftig und transparent darüber. Yann de Agostini beweist hier sein Können: Respektvolle Extraktion; kühle Vergärung im offenen Gärbottich mit kurzer Maischegärung und Aufguß statt mechanischer Extraktion; Schwerkraft statt Pumpe; sechs Monate Reife in gebrauchten Fässern auf der Vollhefe; keine Schönung, keine Filtration, minimaler Schwefel. Macht neugierig, schürt Lust auf Erkundung. Viel Potential.

Alkohol: 11.4 Vol %
Optimale Reife: - 2030
Restzucker: 0,0 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: 70 mg/l SO2 total | ungeschönt | unfiltriert
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,54

0,75l
FHA22001

K&U
www.weinhalle.de