



»Lune Rouge« IGP

Chemins de Bassac

Als Naturwein zu keiner Zeit mit Schwefel in Berührung gekommen, ungeschönt, unfiltriert, keine önologischen Eingriffe. Der Beweis, daß Naturwein nicht stinken und krachen muß, sondern richtig guter, ja fast großer Wein sein kann. Gewußt wie: Kerngesunde, von Hand geerntete Trauben, lebendige Böden, die ihre Trauben mit allen Nährstoffen versorgen; eine Kellertechnik, die respektiert, statt dominiert. Faszinierend das Ergebnis: Dünnschalige Pinot Noir prägt zu 90% die Cuvée, ergänzt durch die dickschalig reduktive, also vor Oxidation schützende, Mourvèdre. Das Spiel der Gegensätze. Seidig, transparent und ätherisch rotfruchtig und würzig nach Zimt und Piment duftend. Auf der Zunge zunächst kühl, schlank, elegant und raffiniert, dann tritt die Mourvèdre auf die Bühne, füllt den Mund mit samtiger Gerbstoffdichte, pikant würzig zupackend, souverän extrahiert für samtig griffige Fülle, die dem Wein Größe und besonderes Profil verleiht. Ein Erlebnis. Die bewußte Balance von Reduktion und Oxidation verfolgt Bruno durch sein gesamtes Portfolio hindurch. Sie gelingt ihm hier in rarer Perfektion.

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2026

Restzucker: 0,2 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Kalkmergel

Besonderes: vegan zertifiziert | kein

Schwefelzusatz | unfiltriert | Naturwein

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,55

0,75l

FLA20119



www.weinhalle.de