

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2030+
Restzucker: 0,9 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Schiefer
Besonderes: Minimal geschwefelt.
Zertifiziert, leider nicht ausgewiesen.
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
Biogene Amine: Nein
pH-Wert: 3,29

0,75l
FRO21103

»La Truffiere« blanc Côtes Catalanes

Danjou-Banessy

Noch sind sie ein Geheimtip im Süden Frankreichs, die Weine der Brüder Danjou aus dem Roussillon, jener Weinregion im äußersten Südwesten Frankreichs, die im Rücken einige der höchsten Gipfel der Pyrenäen hat und vor sich den Blick auf das Mittelmeer genießt. Die Böden dort gelten als kühl. Deshalb kommen gerade aus dem Roussillon seit einiger Zeit aufregend gute, charaktervolle Weißweine wie »La Truffière«. Weißer Wein von schwarzem Schiefer.

Der junge Benoit Danjou interpretiert die phantastische Lage, auf der noch nie synthetische Chemie ausgebracht wurde, als fordernd komplexen Wein, den er einer uralten, von der EU durch hohe Rodungsprämien fast ausgerotteten Rebsorte widmet, die auch im Roussillon selten geworden ist: Carignan Gris. Ein schockierender Weißwein, weil in jeder Hinsicht anders als gewohnt.

Trocken und saftig füllt Benoit Danjous »La Truffière« zunächst den Mund, irgendwie weich, aber auch salzig, komplex, präzise in der Kontur, getragen von rassig frischer Säure, die mild agiert aber dann plötzlich mächtig Druck macht am Gaumen. Leise und fast bescheiden tritt der Wein an, kommt dann aber aus dem Hinterhalt und zieht los. Irre komplexe Fülle entsteht im Mund, aromatisch wild, man rudert, sucht, fühlt sich von seinen Trinkerfahrungen im Stich gelassen. Wo ist die Frucht? Was passiert hier im Mund? Pikante Würze, Kräuter, Stein, Salz, irre Aromen schwirren durch den Mund, gelb wirkend in der Tönung, mit einem Hauch saftig frischer Apfel- und Birnenaromen, unterlegt vom Duft von Zesten von Zitrusfrüchten und würzigem Gestein. Mineralität zum Anfassen. Das ist sie, die Rebsorte Carignan Gris. Unbekanntes Terrain, von Benoit Danjou aber lässig gekonnt und charakteristisch herausgekitzelt im Charakter. Der Junge ist gut, von ihm wird man noch viel hören. Seine Weinbereitung hat er z. B. radikal auf das Nötigste reduziert, man spürt sie nicht, man ahnt sie nicht, genial. Jung an Jahren, aber ein Wahnsinnsgespür für sein Handwerk. Natürlich ist der Wein im Holz ausgebaut, doch sprechen nur Herkunft und Rebsorte aus dem Glas. Keine Machart, kein gewollter Stil. Aufregend gut, dieser Weißwein des Südens. Identität, Selbstbewußtsein, profunde Winzerkunst. Was für Leute, die einem Weißwein die Komplexität eines Rotwein zugestehen können und etwas suchen, was sie in anderen Weißweinen nicht finden: Den Kick Adrenalin.

Zu Fisch vom Grill, Gerichten mit Zitrusfrüchten und grünen Kräutern. Zu großer einfacher, aber raffinierter Küche.

K&U
www.weinhalle.de