Côtes du Rhône »Un Air de Réméjeanne«

Remejeanne

Die Côtes du Rhône ist eine der spannendsten Regionen für Rotwein weltweit. Preislich hat sich dort nicht viel bewegt in den letzten Jahrzehnten, qualitativ explodiert die Region aber derzeit. So produzieren Remy und Olivier Klein mit ihrer zertifiziert biologischen Domaine la Réméjeanne in Sabran, hoch über dem westlichen Rônetal, raffiniert kühl wirkende Weine, die richtungsweisend sind und großen Ruf genießen in der Region.

Remejeannes Basiswein »Un Air de Réméjeanne« beweist, wie delikat, frisch und hochwertig Côtes du Rhône sein kann. Fruchtbeladen, aber nicht aufdringlich; kraftvoll, aber geschmeidig und seidig; deftig, aber alles andere als rustikal; ungemein animierend im Trunk, fröhlich im Charakter und anspruchsvoll im Mundgefühl. Gekeltert wird er von jungen Grenache- und Syrah-Reben, die auf 250 m Höhe stehen und deshalb Frische im Trunk vermitteln, wie sie an der südlichen Rhône nicht alltäglich ist. Die Trauben werden von Hand penibel aussortiert und dann bei niedriger Temperatur über 5 Tage so mazeriert, daß sie nicht zu gären beginnen, sondern nur ausgelaugt werden. Das sorgt für gute Farbausbeute und garantiert samtige Struktur ohne trockene Gerbstoffe. Anschließend wird er, ohne Schwefelung, 6 Monate im Betontank ausgebaut. So ist er nicht für alle Ewigkeit bestimmt, sondern sollte jung getrunken werden, aber sorgfältiger und schonender kann man derart guten Wein zu diesem Preis kaum herstellen.

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2023+
Restzucker: 0,9 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Betontank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Agriculture Biologique®
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,5

1,5l
FRH22705M

K&U
www.weinhalle.de