



Maison Guillot Rouge

Guillot-Broux

Biowinzer Emmanuel Guillot produziert auf den kalkigen Verwitterungsböden seiner Lage »La Myotte« im südlichen Maconnais einen Pinot Noir, der es in sich hat. Mit über 8000 Stöcke pro Hektar stehen die Reben dort extrem dicht und liefern deshalb besondere Konzentration. Für »La Myotte« werden die Trauben sorgfältig von Hand gelesen, die Beeren werden entrappt, der Most anschließend spontan vergoren und der fertige Wein dann 18 Monate in gebrauchten Barriques ausgebaut und gereift. Der Wein ist völlig unbehandelt, also auch nicht chaptalisiert, wird weder geschönt noch filtriert und kann deshalb eine natürliche Trübung aufweisen. Auch geschwefelt wurde er nur minimal. Naturwein, wie er auch sein kann: Sauber, rein und trotzdem komplex, ohne jene lästigen Fehlnoten, an denen die Freaks »Naturwein« zu erkennen meinen.

Auf den ersten Schluck wirkt »La Myotte« fast nackig, man könnte ihn auch als säuerlich und »dünn« bezeichnen. Doch der erste Eindruck täuscht. Schon nach wenigen Minuten im Glas beginnt er sich zu öffnen, entfaltet dann intensive Beereneromen, die an Waldhimbeeren und reife Kirschen erinnern, gewürzt mit einem Hauch Zimt und Gewürznelken. Auf der Zunge agiert dann bemerkenswerte Länge, die sich in fruchterfüllt langen Spuren an den Gaumen zieht. Ein feiner, kühler Pinot Noir, schlank und filigran, fein und raffiniert, getragen von frischer Säure. Spürbar ehrlich und natürlich. Farblich eher zart, strukturell dafür erstaunlich dicht gewirkt und engmaschig. Wer eher breit angelegte, süßlich dicke Pinots bevorzugt, sollte besser die Finger von diesem stahlig schlanken Exemplar lassen. Wer aber Frische und Finesse im Wein sucht und den leiseren Tönen von Emmanuel Guillots »La Myotte« etwas abgewinnen kann, der ist mit diesem Pinot bestens bedient.

Sein niedriger pH-Wert unterdrückt die Entstehung der gefürchteten biogenen Amine, weshalb dieser Wein auch für Menschen, die unter einer Histamin-Unverträglichkeit leiden, gut verträglich ist. Ein charaktervoll natürlich belassener Pinot Noir, dem die leiseren Tönen wichtiger sind als vordergründige Wirkung. Lohnende Alternative zu vielen weit teureren Burgundern von der Côte de Nuits.

Alkohol: 14 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: > 2025+

Restzucker: 1,9 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Kalkmergel

Besonderes: unfiltriert. Ecocert®. AB®

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Nein

Vegan: Ja

Biogene Amine: Nein

pH-Wert: 3.45

0,75l

FBU21611



www.weinhalle.de