



»Le Grand Adret« Rouge IGP Coteaux de Verdon Domaine Myrko Tepus

Grenache, Syrah und Cinsault, als ganze Trauben, also nicht entrappt, mit Stiel und Stängel eingemaischt und vergoren. Dabei läßt sich mechanisch nicht mehr viel extrahieren, weshalb auch dieser Rotwein, für Myrko Tepus typisch, fast sinnlich schonend extrahiert wirkt in Farbe und Gerbstoffen. Man darf sich von seiner farblichen Transparenz also nicht irritieren lassen.

Dunkle Kirschen und würzige Schokolade im Duft, transparent und schwebend ätherisch, betörend duftig. Im Mund ausbalanciert harmonisch, fast zart wirkend und irre geschmeidig in Konsistenz und Wirkung der Gerbstoffe, seidig weich und kühl, feinkörnig »leicht«, ohne im Sinne des Wortes »leicht« zu sein. Myrko Tepus beweist auch in diesem Wein, daß Weinbereitung fast schon künstlerisch feinsinnig sein kann. Sein »Le Grand Adret« wirkt in kaum wahrnehmbaren und doch präsenten Gerbstoffen enorm lang am Gaumen, greift mineralisch pikant zu am Zungenrand zu, fällt in seiner Art der Extraktion aber ganz anders aus als »normale« provençalische Rotweine, die doch eher robust und deftig wirken. Hier herrscht weder wuchtige Konzentration noch breite Opulenz im Mund. Hier genießt man einen leise wirkenden, entspannt unaufgeregten Rotwein, dessen hochenergetische Spannung über 24 Monate in 600l-Fässern auf der Feinhefe zu burgundischer Filigranität gezähmt wurde. Physisches Weinvergnügen für jene, die leise Töne in großem Rotwein zu schätzen wissen.

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2027+

Restzucker: 0,4 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Naturwein | ohne
öologische Zusätze | ungeschönt |
unfiltriert | minimal im Schwefel

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

pH-Wert: 3,55

0,75l

FPR19605



www.weinhalle.de