Côte Roannaise »La Colline en Flamme« VdF

Domaine des Pothiers

Man könnte ihn »sauer« nennen, diesen nur 12 % leichten Rotwein von der Côte Roannaise, denn frische Säure besorgt ihm rasante Frische im Trunk, transportiert zugleich aber auch besänftigend samtige Konsistenz auf die Zunge, die dem fruchtbeladen trinkfreudigen Roten mit dem Baudelaire-Zitat im Namen Charme, Witz, Frische und Trinkfluß verleiht. Eingeschworene Merlot- oder Primitivo-Trinker seien also vor ihm gewarnt.

Biodynamik-Winzer Romain Pair hat seinen Basiswein im Sortiment bewußt dem frischen, jungen, baldigen Genuß gewidmet. Damit nur sanfte Gerbstoffe aus den Beerenschalen der dickschaligen Rebsorte Gamay extrahiert werden, hat er die Beeren nicht lange auf der Maische belassen, hat sie also nur kurz und schonend extrahiert. Deshalb macht ihn attraktiv satte Kirschfrucht betörend fröhlich trinkbar und seine feinen, unaufdringlichen Gerbstoffe wirken sanft und fruchtbeladen. Sie transportieren pfeffrige Wacholder-, Lorbeeer- und Kirschfrucht über die Zunge und frische Säure sorgt für Länge und animierenden Trinkfluß. Ob seiner sanften Struktur sollte dieser geschmeidig süffige Rotwein binnen 2-3 Jahren getrunken sein, was aber leicht fallen dürfte, weil er im Sommer, dezent kühl serviert, zu Tomaten-Präparationen aller Art zu absoluter Hochform aufläuft ...

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2023+
Restzucker: 1,2 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Betontank
Boden: Granit
Besonderes: Biodyvin® zertifiziert | minimal geschwefelt | unfiltriert | der perfekte Tomaten-Begleiter
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,4

0,75l
FLR22909

K&U
www.weinhalle.de