



## »Dai !« Rosé IGP Coteaux de Verdon

Domaine Myrko Tepus

Myrko Tepus kann trotz seiner jungen Jahre nicht viel erschüttern. Doch sein Rosé »Dai!« des Jahres 2022 hat ihm schlaflose Nächte bereitet. Ausgerechnet der für ihn so wichtige Rosé dieses seine Reben nach vielen Jahren harter Trockenheit so wunderbar mit Wasser versorgenden Jahrgangs wollte während der Extraktion der Beeren keine Farbe annehmen. Er mußte ihn schließlich wegen beginnender Gerbstoffextraktion abpressen und so ist ein Rosé entstanden, dem die Natur die Farbe verweigert hat. Das wird so manche Käufer abschrecken, aber so ist sie, die Natur. Im Mund fühlt er sich trotzdem an wie guter Rosé mit seiner zart herben Wirkung der Gerbstoffe. Sie bezieht er aus 60% Grenache und 40% Cinsault, als ganze Trauben in der hydraulischen Presse eingemaischt, extrahiert und abgepresst. Anschließend reifte der Wein 6 Monate in großen Betontanks. »Dai!« ist italienisch. Die Redewendung »Ma dai!« heißt dort so viel wie »Komm schon«, »mach schon«, »los komm!« Als Myrko 2017 das Weingut gründete, wollte er mit 5 Hektar Reben beginnen. Deren Besitzer bestand aber darauf, dessen 12 Hektar Rebfläche zu kaufen, sonst würde er nicht an ihn verkaufen. Dem »Na Los! Mach schon!«, das ihn zum Kauf der 12 Hektar überredete, widmet er diesen Wein, der nun dazu auffordert, seinen Genuß mit anderen zu teilen. Auch wenn ihm dieses Jahr seine sonst so attraktive Farbe abgeht. Ein mineralisch geprägter, zupackend griffiger, strahlend frischer Rosé, bei dem man sich die Farbe im Glas eben dazu denken muß. Ma dai!

Alkohol: 13 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2028+  
Restzucker: 0,0 g/l  
Bewirtschaftung: Biodynamisch  
Ausbau: Betontank  
Boden: Kalkmergel  
Besonderes: Naturwein | keine  
önologischen Zusätzen | ungeschönt |  
unfiltriert | minimal im Schwefel | der  
Jahrgang verweigerte dem Wein die  
Farbe während der Extraktion  
Dekantieren: 1  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Naturkork  
ManVuin®: Ja  
Schwefel: Ja  
Schönung: Keine  
pH-Wert: 3,48

0,75l  
FPR22600



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)