Alkohol: 13.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2030+
Restzucker: 0,3 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Amphore
Boden: Granit
Besonderes: Biodyvin® | minimal geschwefelt | unfiltriert | ungeschönt | Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,42

0,75l
FLR20908

Côte Roannaise »Diogene«

Domaine des Pothiers

Roman Pair ist Winzer an der Côte Roannaise, ein einstmals bedeutendes Weinbaugebiet wenige Kilometer westlich des weltberühmten Beaujolais, das heute von nur noch 30 Winzern auf 220 Hektar Rebfläche bespielt wird. Bemerkenswert sind hier die granitischen Böden vulkanischen Ursprungs (La Loire Volcanique), die Höhe der Weinberge, die sich bis auf 600 m Höhe hinaufziehen, und eine Rebsorte, die wie im Beaujolais Gamay heißt, aber ein uralter Niedrigertragsklon ist, der als »Gamay St. Romain« eine ganz eigen, dunklere andere Charakteristik liefert als im benachbarten Beaujolais.
Diesen beeindruckend dimensionierten Wein hat Romain Pair in großen Amphoren aus Steingut ausgebaut. Er widmet ihn Diogenes, der davon überzeugt war, daß nur der richtig glücklich sein kann, der sich von überflüssigen Bedürfnissen freimacht und unabhängig von äußeren Zwängen ist. Genau das schreibt Romain seinem Amphorenwein zu. Der wirkt frei und entspannt, auffallend duftig in seiner satten Kirsch-Aromatik, eigen und wohltuend. Romain ließ die Trauben ohne jede mechanische Beeinflussung über 6 Monate ohne Stiele und Stängel auf der Maische in der 750l-Steingut-Amphore ganz von alleine extrahieren. Dieser schonende Ausbau macht sich in begeisternd samtiger Gerbstoffqualität bemerkbar, dicht und kompakt, kühl und fein wie Seide, weich und lebendig, fast schwebend »schön« im Mundgefühl. Weißer Pfeffer, kühle Seide, elegante Balance zwischen salziger Mineralität und expressiver Frucht - die entspannte Würze des vulkanischen Bodens setzt sich gekonnt in Szene. Ein Gamay Saint-Romain souveräner Spitzenklasse.

K&U
www.weinhalle.de