



Mâcon Rouge »La cinquième Génération« Guillot-Broux

Ein rarer Rotwein, den es nur in der Magnum gibt. Aus dem »vergessenen Burgund«, wie man das Mâconnais im Süden Burgunds auch nennt. Ebenbürtig, aber durch politische Entscheidungen zum Hinterland degradiert. Dort geht's bescheidener zu, auch preislich. Qualitativ aber ist das Pflanzmaterial hier besonders interessant, weil älter, oft noch unverzüchtet oder es steht, wie hier, gar noch im alten gemischten Satz.

Aus einer alten Parzelle des Klosters von Cluny, »Les Genièvières«, stammt dieser historische Mischsatz aus 40% Pinot Noir einer alten, kleinbeerigen Genetik, 40% Gamay einer besonders dickschaligen alten Varietät, und Chardonnay, der Säure, Aroma und mikrobiologische Stabilität beiträgt, denn die drei Rebsorten wurden gemeinsam gekeltert, ohne daß Most oder Wein Schwefel zugesetzt wurde. Ein 18 Monate im Fuderfaß auf der Vollhefe ausgebauter, vorindustriell inspirierter Naturwein. Tiefgründig und raumgreifend intensiv würzig im Duft. Ungeschminkt samtig und dicht im Mundgefühl durch die Ganztraubenverarbeitung. Emmanuel Guillot widmet ihn den Generationen seiner Familie vor ihm. Sie produzierten schon weit vor Einführung der Appellationen gesuchte Weine und sein Vater begründete in den 1950er Jahren Frankreichs ersten Bioverband »Agriculture Biologique«. Ihnen, aber auch dem Mut zukünftiger Generationen, widmet er diese denkwürdige Fünf-Generationen-Magnum.

Alkohol: 13 Vol %
Optimale Reife: - 2030+
Restzucker: 0,8 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Kalkmergel
Besonderes: ungeschwefelt |
ungeschönt | unfiltriert | nur in
1,5l-Magnum verfügbar, streng limitiert
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
Schwefel: Ja
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,54

1,5l
FBU20506M



www.weinhalle.de