

»Ursus« Côtes de Provence Rouge AOP

Clos de L'Ours

Ursus. Eine Gattung aus der Familie der Bären. Clos de l´Ours, der Weinberg des Bären. Der Bär, das ist in diesem Fall Vater Michel Broton. Im raren Spitzenwein der Domaine schließt er sich also, der Kreis der Bären.Ursus, das ist zu 90 % Syrah von sehr alten Rebstöcken unbekannter Genetik. Ein Monster an Konzentration, Wucht, Saft, Kraft und Gerbstoffen. Die verdankt dieser buchstäblich schwarze Wein kleinen, dickschaligen Beeren, die hier, in der Hitze und Trockenheit des Departements Var, geschmacklich und strukturell eine ganz andere Physis ergeben als an der Nordrhône, wo Syrah hocharomatisch ausfällt, in den Gerbstoffen filigran, fein und edel, in der Säure prononciert.Hier dagegen krachts im Glas, denn »Ursus« entlädt bärenstarke Gerbstoffe auf die Zunge. Trockenheit und Hitze sorgen für dickschalige, kleinbeerige Trauben zum Schutz vor Hitze und Verdunstung. Sie verleihen diesem Wein seine kraftvolle Substanz, machen ihn zum physischen Erlebnis. Da ist unbedingtes Dekantieren angesagt. 3-4 h sollten es sein in der Karaffe, damit sich der Wein öffnen, Charme zeigen und besonders in kalten Winternächten die Seele zum Glühen bringen kann.

Um die Gerbstoffe zu zähmen, pumpt Fabien den Most während der Mazeration nur leicht um, er vermeidet also gezielt zusätzliche Extraktion. So erhält er die tiefgründige, prachtvoll dunkle Fruchtintensität, die diesen Wein zum bleibenden Erlebnis macht. »Ursus« braucht Geduld, Zeit, Ruhe und ein wenig Demut. Er öffnet sich nicht jedem und schon gar nicht sofort. 12 Monate in kleinen Eichenfässern auf der Vollhefe gereift, ohne Schönungen, Eingriffe und Filtration abgefüllt und so rar, wie der Braunbär im Zoo.

Alkohol: 14.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028+
Restzucker: 0,0 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Keine önologischen Zusätze | ungeschönt | unfiltriert | minimal im Schwefel | limitiert
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,55

0,75l
FPR19204

K&U
www.weinhalle.de