»Vino di Gio« Rouge Vin de Bellet

Clos Saint-Vincent

Ein unscheinbares Etikett. Ein Name wie aus dem Supermarktregal. Aber eine der großen, souverän für sich stehenden Biodynamik-Persönlichkeiten Frankreichs: Vino di Gio. Von vorrömischen Terrassenanlagen, den ältesten Frankreichs. Dort stehen nur noch wenige Hektar Reben. Sie liefern den Wein der Stadt Nizza, den Hauswein der Côte d´Azur. Terroir und Mikroklima sind einzigartig. Die Weine auch.

Folle Noir. Die uralte autochthone rote Rebsorte, die roten Bellet einzigartig macht. Wächst nur noch hier. Eigenwillig, fremdartig, ungewohnt. Riecht und schmeckt wie der Schnittpunkt von Italien mit Frankreich. Polarisierend eigenwillig, deshalb so spannend. Konfrontiert mit Charakter, den man kaum einordnen kann.

Folle Noir ist reduktiv in der Jugend, riecht dann nach Teer und Gummi, nach Bleistift und Leder, nach Cassis und Männerschweiß. Macht auf Muskeln im Mund, wirkt sehnig und straff, liefert Wucht und wirkt doch geheimnisvoll transparent und schlank, getrieben von einer Säure, die enorme Länge am Gaumen auslöst. Vertikal tiefgründiger, druckvoller Rotwein wie kein anderer. Saftig aber auch kernig im Mund. Dunkelwürzig pfeffrige Würze in merkwürdig dichter Frucht. Schwer in Worte zu fassen. Die Biodynamik macht den Wein zu Gefühl im Mund. Beeindruckend persönlich, unbekannt und ungewohnt in der herben, trockenen Dichte, die den Mund füllt mit unfranzösischen Gerbstoffen. Dann drängt geschmeidige, dunkelwürzig transparente, tiefgründig beerige Frucht durch das Dickicht, verleiht dem Wein versöhnlichen Schmelz und exotisch kühle Frische. Großer Charakter. Fordert, sediert, begeistert und polarisiert. Paßt in kein Schema. Genial! Fordernde Größe für eigensinnig selbstständige Weinschmecker. 2000 Fl. produziert.

Alkohol: 13.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028+
Restzucker: 0,4 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: Minimal geschwefelt | ungeschönt, unfiltriert, keine Zusätze | Biodyvin®
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,45

0,75l
FPR20803

K&U
www.weinhalle.de