



Côtes du Roussillon Villages »La Truffière« Danjou-Banessy

Eine kühle Parzelle mitten im Wald, mit purem Kalk im Untergrund, prägt diesen beeindruckend »leisen« Rotwein aus dem südfranzösischen Roussillon, vom Fuße der Pyrenäen. Benoit und Sebastien Danjou, zwei Brüder, gehören zur Winzeravantgarde Frankreichs. Sie betreiben wegweisenden Weinbau, der sich über Vitiforst-Pflanzungen und enorm viel Handarbeit den Herausforderungen der Klimakrise unter der Maßgabe stellt, daß ihre Weine Böden und Klima widerspiegeln, nicht aber Önologie oder Weinbereitungsmoden. Gesagt, getan, ihr »La Truffière« beginnt schon im Duft edel, raffiniert kühl, ohne Hitze, ohne Frucht, dafür in tiefgründiger Würze, die erahnen läßt, wie schonend hier die Trauben extrahiert werden. Unspektakulär unmodisch, unberührt von neuem Holz, offenbart sich der Wein schlank und kühl in einer dichten Kraft, die nur von alten Reben stammen können. Benoits schonende Extraktion läßt den Wein fast leicht und gediegen wirken in den Gerbstoffen, edel, feinkörnig, dicht verwoben, sanft und kraftvoll zugleich. Dann packt er salzig zu, agiert raffiniert seidig und samtig ohne jede Schwere. Am Gaumen wird er lang und länger, klingt ewig nach und aus schlankem Mundgefühl entsteht samtige Fülle ohne Überschwang. 80 Jahre alte Carignan noir und 70 Jahre alte Grenache. Rotwein voller Spannung. Wie eine Katze vor dem Sprung. Großes feines, kühles Roussillon.

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: > 2026+

Restzucker: 0,6 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Zertifiziert Ecocert®,

nicht deklariert | Naturwein |

ungeschönt | unfiltriert | minimal

geschwefelt

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

Schwefel: 1

Schönung: Keine

pH-Wert: 3,45

0,75l

FRO16101



www.weinhalle.de