



## Côte du Rhône »Paul«

### Saladin

Elisabeth und Marie-Laurence Saladin kelteren ihren Côte du Rhône »Paul« aus Trauben der ältesten Rebstöcke ihrer Domaine, die sich seit 1422 im Besitz ihrer Familie befindet. »Paul« ist eine Cuvée aus einer roten und einer weißen Rebsorte, gewidmet einem alten Weinberg, den ihr Onkel Paul vor über 50 Jahren auf einem Südhang auf kalkig lehmigem Boden gepflanzt hat. 90% Grenache stehen hier mit der an der Südrhône sehr populären weißen Rebsorte Clairette im Mischsatz, werden also gemeinsam geerntet und verarbeitet, was früher im Rhône-tal üblich war.

»Paul« war schon Naturwein, da gab es die Naturweinbewegung noch gar nicht. Marie-Laurence schwefelt im Keller nur, wenn es ihr nötig erscheint, und dann nur so viel, wie der Wein benötigt, um stabil reifen zu können. Ihre Weinbereitung kommt ohne Eingriffe in Gärung oder Weinbereitung aus und Bio ist Familie Saladin seit 1422. Vielleicht präsentiert sich »Paul« deshalb so charmant eigenständig. Er bringt nur 13,5 Volumenprozent auf die Waage, die man weder schmeckt noch fühlt, und benetzt die Zunge mit saftig kühler Fruchtsubstanz. Die Grenache sorgt für dunkelfruchtig samtigen, warmen Körper in der Würze weißen Pfeffers und die weiße Clairette bewirkt Länge am Gaumen durch eine kaum wahrzunehmende Säureader im Rückgrat, die dem Wein Drive verleiht, Frische und Duft. »Paul« wirkt trotz enormer Potenz im Mundgefühl weder schwer, noch plump, noch kopflastig, die weißen Trauben sorgen in der Cuvée mit den roten Trauben für Ausgleich und Balance. Ein sehr sympathischer Paul.

Alkohol: 14 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2024+  
Restzucker: 0,9 g/l  
Bewirtschaftung: Biologisch  
Ausbau: Betontank  
Boden: Kalkmergel  
Besonderes: Ecocert®, minimal geschwefelt  
Dekantieren: Ja  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Naturkork  
ManVuin®: Ja  
Schwefel: Ja  
Schönung: Keine  
Vegan: Ja  
Biogene Amine: Nein  
pH-Wert: 3.39

0,75l  
FRH20033



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)