



2015

Trauben, Liebe und Zeit Rosé »Karmin N°6«

Wein- und Sektmanufaktur Strohmeyer

Karmin N°6, der vermutlich ungewöhnlichste Rosé des Marktes in seiner vierten Ausgabe. Er stammt aus dem warmen Jahr 2013, wurde aus reinsortigem Wildbacher gekeltert und verblüfft Sie garantiert so, wie er uns verblüfft hat, als wir ihn zum ersten Mal im Glas hatten.

Wir warnen Sie ausdrücklich vor. Sollten Sie auf der Suche nach einem klassischen Rosé sein, lassen Sie bitte die Finger von diesem alles andere als klassischen Wein. Weich, füllig und sanft kleidet er den ganzen Mund mit samtig fließender Konsistenz aus. Nur 10,5 Vol.% leicht, aber voller Geschmack und Intensität. Blauer Wildbacher, die Rebsorte des Schilcher, liefert hier einen Rosé von opulenter, aber auch schlanker Fülle. Ein richtig komplexer Rosé, der einen aus der Bahn wirft, weil er mehrere Strukturen gleichzeitig offenbart im Mund, wie es für ungeschwefelten und unmanipulierten Naturwein typisch ist. Rasse trifft auf Sahne sozusagen. Würzig im Duft, mit deutlich hefigen Noten und Reduktion, die an Chinaböller erinnert. Seine zarte Farbe erhielt er durch 3-4 Stunden Maischestandzeit; nach dem Pressen kam der Most dann für ein Jahr in ein gebrauchtes 500-Liter-Fass, wo er auch den biologischen Säureabbau auf natürliche Weise in aller Ruhe absolvierte. Das Ergebnis? Kein »fruchtiger« Kommerz-Rosé, sondern einer der wenigen spontan vergorenen Rosés die es gibt (wir haben zwei weitere im Programm); naturtrüb von der Hefe abgefüllt, eigenwillig in der Farbe, im Aroma zwischen eingemachten Erdbeeren und dunklen Gewürzen wie Kardamom und Gewürznelken angesiedelt, spannend anders, ziemlich fordernd, radikal ungewohnt und alles andere als das, was man sich unter einem Rosé vorstellt.

Alkohol: 10,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2018+
Restzucker: < 2 g/l
Anbau: Biodynamisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Gneis & Glimmerschiefer
Besonderes: Naturwein, ungeschwefelt
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManuVin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
Biogene Amine: Nein

0,75l

24,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

OER15001

Strohmeiers wagen viel. Wir bewundern sie für ihre Kompromißlosigkeit und Vision. Von alleine verkaufen sich ihre Weine nicht, denn man muß sich an sie erst gewöhnen, muß sie verstehen lernen, sich auf sie einlassen, weil sie sich allen Konventionen radikal verweigern. Radikal anders kann Wein kaum sein. So spiegelt dieser z. B. den Jahrgang ungeschminkt wider. 2015 war warm und reif, deshalb ist auch der Wein warm und reif. Wir empfehlen ihn dringend zu dekantieren, nicht zu kalt zu servieren und ihn zu entsprechend würzigen Gerichten zu servieren. Mediterrane Küche und türkische und nordafrikanische Gerichte sind sein Metier. Da blüht er auf und gewinnt an Kontur, entfaltet seine komplexe Struktur zu ungewöhnlicher Wirkung im Mund. Ein Wein, der sich allen Vorstellungen von Wein entzieht und selbstbewußt macht, was er will. Der ihn Genießende wird nicht gefragt, er muß sich ihm, dem Wein, beugen. Das sorgt für neue Weinerfahrung, zumal in Sachen Rosé. Also Mut gefasst und



www.weinhalle.de

ran an die Gläser. Nur wer wagt, gewinnt.