



2012

## Vranac »Istina«

Bongiraud | Francuskavinarija

Wein aus Serbien von sandigem Kalkboden. Ideales Klima, idealer Boden für dickschalige Rotweinsorten, die Hitze vertragen. Autochthone lokale Rebsorten wie Vranac, Prokupac und Zasinjak wurden zu dieser Cuvée gekeltert, gewürzt mit einem Hauch Cabernet Sauvignon, der in der serbischen Negotinska Krajina nach der Reblaus gepflanzt wurde und hier noch in alten Rebstöcken aus der Zeit zu finden ist.

Ganze 1396 Flaschen gibt es von dieser raren Cuvée, mit der Cyrille Bongiraud beweist, wie spannend Wein aus Serbien sein kann. Vranac bedeutet »schwarzer Hengst« und so gibt sich diese dickschalige Rebsorte, die in Mazedonien, Montenegro und Serbien zu Hause ist, denn auch: In der Jugend fast schwarz in der Farbe, wild und würzig im Duft und störrisch spröde und machomäßig maskulin in den Gerbstoffen. Um ihren ungestümen Charakter etwas zu zähmen, verschneidet man sie deshalb häufig mit anderen, etwas »freundlicheren« Rebsorten.

Cyrille Bongiraud keltert die vier Rebsorten gemeinsam per 100% Whole-Bunch-Mazeration, also nicht abgebeert mit Stiel und Stengel. Er mazeriert aber nur kurz und vergärt dann ohne Schwefel auf der wilden Naturhefe in Tanks, um nach dem Abpressen den Wein in gebrauchte Burgunderbarriques über 12 Monate hinweg zu harmonisieren. Anschließend darf er ein weiteres Jahr auf der Flasche reifen. Soll Vranac nicht bäuerlich rustikal ausfallen, braucht er Zeit.

»Istina« ist ein saftiger, dunkelfarbiger Rotwein mit intensivem Duft nach Pflaumenmarmelade und dunklen Kirschen, nach Zimt, Nelke und Vanille. Auch frisches und gegrilltes Fleisch meint man in seinem Bukett zu finden. Durch die Reifezeit präsentiert sich Bongirauds »Istina« beeindruckend saftig und angenehm leicht zu trinken. Bei der Farbe hätten wir erwartet, daß er mehr rummt und kracht auf der Zunge. Kernig gibt sich der Wein, aber auch charmant. Die minimale Schwefelung macht ihn zugänglich offen im Mund. Er braucht Luft, um eine exotisch ungewohnte Würze voller Pracht zu entfalten, die mich an Omas Beerenmarmelade erinnert, ohne schwer oder gar breit zu wirken. Irgendwie erinnert er mich auch an richtig guten Zinfandel in seiner aromatisch wilden Eigenart, die in keine der üblichen Schubladen paßt.

Die wenigen Flaschen werden nur wenige Besitzer hierzulande glücklich machen können. Die genießen spannende Vielfalt als Mehrwert in unbekanntem Wein. Aus zertifiziert biodynamischer Produktion unter französischer Leitung.

Alkohol: 14,5 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2024+  
Restzucker: 0,9 g/l  
Anbau: Biodynamisch  
Ausbau: Barrique (gebraucht)  
Boden: Kalkmergel  
Besonderes: Naturwein, nicht zusätzlich geschwefelt  
Dekantieren: Ja  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Naturkork  
ManuVin®: Ja  
Schwefel: Ja  
Schönung: Keine  
Vegan: Ja  
pH-Wert: 3,45

0,75l

**19,90 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

SRB12005



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