



2016

»Chaveyron 1422« Vin de Table (Syrah)

Domaine Saladin

Die rare Syrah der engagierten Weinschwester Saladin. 1422. Seit diesem Jahr befindet sich der Weinberg in Familienbesitz, seitdem wurde hier keine synthetische Chemie eingesetzt. Ur-Bio sozusagen. Chaveyron. So heißt die wohl beste Lage des Weingutes. Dort steht sie reinsortig, die Rebsorte Syrah. Das ist an der Südrhône nicht vorgesehen. Deshalb darf der Wein nur als Tafelwein verkauft werden, der untersten Stufe der französischen Weinhierarchie.

Ihre kraftvoll kühle Syrah interpretiert Marie-Laurence Saladin, zuständig für den Keller, zwar in der Tradition der Nordrhône, also gewürzt mit einem Schuß Viognier, der legendären weißen Rebsorte der nördlichen Rhône, die für ätherisch wirkende Duftigkeit sorgt, doch fällt ihre Syrah hier im Süden ganz anders aus, als im kühlen Norden. Kraftvoll und dicht kommt ihr Naturbursche auf die Zunge. Natur-Syrah, ohne jede Manipulation, ohne Schönung, ohne Mechanik oder moderne Weintechnik im traditionellen Beton-Cuve und anschließend im uralten Holzfaß in Form gebracht.

Man könnte der Syrah der beiden Weinschwester vorwerfen, rustikal zu sein. Das wäre ein falsches Wort für ein richtiges Gefühl. »Urwüchsig natürlich« trifft eher zu auf diese saftig kernige Syrah vom kargen Kalk- und Kieselplateau hoch über St. Marcel d'Ardeche. Sie fällt tiefgründiger und geschliffener aus als viele der breiten, süßlich würzigen Südfrankreich-Syrahs, die mit neuem Holz erfolgreich auf Populismus getrimmt werden. Bei den Saladins geht es nicht nur natürlicher, sondern auch kühler ans Werk, in Gerbstoffen fester, markant dichter Konsistenz umspült ihre Syrah die Zunge, am Gaumen in südl. würzigen Aromen von schwarzen Oliven, sommerlichen Wildkräutern und Lakritze aufgehend. Der Wein wirkt wärmer im Aroma, als er schmeckt. In kühler Fülle erinnert er geschmacklich an Lorbeer und Wacholder, aber auch an ätherische Gewürze wie Zimt, Nelke und Piment erinnert.

Dicht und kernig präsentiert sich Saladins »Chaveyron«. Mit samtiger Faust generiert er ein so deftiges wie charismatisches Geschmacksbild. Der Wein berührt in seiner natürlichen Ausstrahlung und urwüchsigen Kraft, die den heißen Jahrgang und den kargen Boden exemplarisch einfängt und schmeckbar macht. Potential für Jahre des Genusses und eine Trouvaille in Sachen ursprünglichen, unverfälschten Trinkvergnügens.

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2024+

Restzucker: 0,6 g/l

Anbau: Biologisch

Ausbau: Trad. Holzfass

Boden: Sand/Lehm/Geröll

Besonderes: Minimal geschwefelt,

Ecocert® zertifiziert, aber nicht

deklariert. Unfiltriert, ungeschönt.

Naturwein.

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,45

0,75l

22,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

FRH16037



www.weinhalle.de