



2016

Châteauneuf-du-Pape »Charvin«

Domaine Charvin

2016 ist ein großer Jahrgang in Châteauneuf du Pape, dessen großer Ruf aber erst spät aufkam, weil die Winzer seine außergewöhnliche Qualität nach dem vorschnell bejubelten 2015er erst für sich entdeckten. Laurent Charvin stellt in dem Jahr einen atemberaubend guten Châteauneuf du Pape vor, einen der stilistisch eigenständigsten und originellsten der Appellation. Zusammen mit seiner Frau Marie und Tochter Julie ist er die sechste Generationen im Familienweingut der Charvins. Wie schon der Vater, folgt auch er als einer der letzten in Châteauneuf der Tradition des Vergärens auf Stiel und Stengel. Ein Weingut ohne Presse also. Sogar seinen Côtes du Rhône mazeriert er auf Stiel und Stengel per Ganztraubenverarbeitung.

Deshalb vereint sein Châteauneuf urwüchsige Kraft mit belebender Frische in Duft und Geschmack. Sein südländisches Bukett wirkt opulent im dichten, würzigen Duft nach Rumtopffrüchten, ätherischen Sommer-Kräutern wie Thymian und Rosmarin, erinnert an Bitterschokolade, schwarze Oliven, Pfeffer und frische Tabakblätter. Kein süßlich kompaktes, modernes Bukett, sondern transparent wirkend und animierend wild den Aromen der südfranzösischen Garrigue huldigend, entfaltet sich hier ein expressiv unmanipulierter Naturbursche im Glas, wie man ihn in Châteauneuf du Pape kaum noch findet. Dort werden heute Önologen gefeiert, die dicke, fette, weiche Konzentrationsmonster nach Punkteplan konstruieren. Laurent Charvin setzt diesen Klischee-Karikaturen selbstbewußt einen Wein entgegen, der sich stilistisch »traditionell« nennt. Hocharomatisch und unverwechselbar würzig dampft er aus dem Glas, verwöhnt trotz sportlich hohen Alkoholgehaltes (der Wein besteht fast ausschließlich aus Grenache, die hier auf Sand und Kalk-Lehmböden steht) mit animierendem Trinkfluß und zelebriert dabei eine Urwüchsigkeit und Authentizität, die einem nicht nur die Augen öffnet, sondern auch das Herz. Die Ausnahme in Châteauneuf du Pape, die zu entdecken sich unbedingt lohnt. Bruder im Geiste von Château Rayas, ebenso haltbar und entwicklungsfähig. Einer der Großen seiner Art.

Alkohol: 15 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2031+
Restzucker: 1,8 g/l
Anbau: Biologisch
Ausbau: Betontank
Boden: Kies / Galets roulets
Besonderes: traditionell mit Stiel und Stengel mazeriert, unfiltriert
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManuVin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,78

0,75l

39,90 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

FRH16304



www.weinhalle.de