



2017

»Fou de Mondeuse« (K&U) AOP Vin de Savoie

Domaine des 13 Lunes

Mondeuse. Uralte rote Rebsorte unbekanntem Ursprungs aus den Alpen im äußersten Osten Frankreichs. Geheimnisumwittert und ungewohnt in Charakter und Geschmack. Alpenwein aus Savoyen, dem Schnittpunkt Frankreichs mit Italien. Tatsächlich vereint er den erdig trockenen Charakter der Weine Frankreichs mit der würzig originellen Rustikalität der Weine Italiens. Erfreulich leicht im Alkohol, verblüfft sein pfeffrig kühler Charakter, der an die Weine des Etna erinnert. Im Duft dunkle Gewürze und frische Beeren. Im Mund kühle, aber spröde Gerbstoffe, die sich erst im zweiten Schluck fein und geschmeidig präsentieren.

Mondeuse ist so eigenwillig wie eigenartig. Gamay trifft auf Syrah im Gewand des Pinot Noir. Wagt Duft und Aroma, hat Gerbstoff und Säure, kombiniert Frische mit Körper, kommt aber schlanker auf die Zunge als erwartet und agiert raffiniert feinziseliert am Gaumen in betörender Balance von Dichte und Transparenz. Eine spannende Rebsorte, deren Geheimnis eine möglichst sanfte Extraktion ist. Säure und Tannin wollen gezähmt werden.

Dazu beernt Biowinzer Sylvain Liotard die Trauben vollständig ab und preßt sie, nach nur kurzer Mazeration, schonend langsam in einer Korbpresse. »Nur so erziele ich Gerbstoffe, die nicht zu rustikal ausfallen. Man kann aus Mondeuse schnell ein rustikales Monster machen. Meine Mondeuse soll schweben, soll duften, soll nicht belasten, sondern beflügeln«, meint er und läßt uns ein Faß probieren, dessen Inhalt uns prompt begeistert. Er hat es für eine Cuvée vorgesehen. Doch der Wein gefällt uns so gut, daß wir Sylvain überreden, es für uns getrennt abzufüllen. Ohne Schönung, ohne Filtration, ohne Schwefel. Pure Natur, direkt aus dem Faß. »Fou de Mondeuse« (»Verrückt nach Mondeuse«) ist geboren, ein Prachtexemplar der alpinen Rebsorte. Dunkelfarbig. Schlank und kompakt im Körper. Elegant und leichtfüßig im Trunk. Muskulös und potent im Auftritt. Potential für Jahre der Reife und des Genusses. Faszinierend, diese Mondeuse.

Kühl servieren.

Alkohol: 11 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024+
Restzucker: 1 g/l
Anbau: Biodynamisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: nur 6 mg/l freie SO₂
Dekantieren: Nein
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManuVin®: Ja
Schwefel: Nein
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,54

0,75l

18,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

FSC17011



www.weinhalle.de