



2018

## »Le Coeur en Gouquette« AOP Vin de Savoie

Domaine des 13 Lunes

»Le Coeur en Gouquette«, das Herz in einem Zustand der Verwirrung. So wird es Ihnen ergehen, wenn Sie diesen eigensinnigen Rotwein aus den Savoyer Alpen zum ersten Mal im Glas haben. Ist das echter Rotwein oder nur roter Wein? Bei 11,5 Vol.% zucken echte Rotweinfans nicht mal. Und siehe da, dieser Rotwein ist tatsächlich nicht »normal«. Verhalten duftet er nach Tinte, Graphit und schwarzem Pfeffer. Null Frucht und keines der bekannten Rotwein-Klischees. Im Mund schlank, furztrocken, leicht säuerlich, erdig herb, frischer Tabak, mystische Würze, die an den Orient erinnert, an Piment, Sumach und Gewürznelke. Unnahbar und fremd. Doch dann macht er auf, wird lang auf der Zunge, entfaltet eine unheimlich animierende, mundwässernd säuerliche Wirkung, die alles nur nicht »sauer« ist. Irgendwie kristallin und rein. Ungewöhnlich klar, schlank und rasant kühl für einen Rotwein. Körper ohne Opulenz oder Fülle in feinkörnig seidigen Gerbstoffen, die man kaum fühlt. Präzision durch und durch. Man spürt sie, die Höhe, das kühle Klima, die klare Luft der Alpen. Einer wie kein anderer und deshalb verdammt spannend.

Mondeuse und Gamay je zur Hälfte miteinander gekeltert, im kleinen Holzfaß ausgebaut und ohne Schwefelung und Filtration abgefüllt. Naturwein, den die Kultur des biodynamischen Blickes aufs Ganze zu dem macht, was er ist. Die Verwirrung hat Anne Liotard wunderschön aufs Etikett gebracht, ihr Mann Sylvain setzt sie in einen Wein um, der verwirrt, verwöhnt und schließlich mit Reizen versöhnt, die man in Rotwein bis dahin nicht kannte. Es lebe die Vielfalt, im Wein wie im richtigen Leben ...

Alkohol: 11,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2023+

Restzucker: 0,3 g/l

Anbau: Biodynamisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Kalkmergel

Besonderes: nur 6 mg/l freie SO<sub>2</sub>

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Nein

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,54

0,75l

**15,00 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

**Bestellnummer:**

FSC18013



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