



2018

»Irreductible« Rosé (Pineau d'aunis)

Clos Roussely

Himbeerduft, gepaart mit frisch vermahlenem weißem Pfeffer. Das unverkennbare Profil von Pineau d'Aunis, einer fast vergessenen roten Rebsorte der Loire. Sie ist dort als »vertragsstark« verschrien und weil sie nur leichte, alkoholarme Weine liefert, gilt sie als minderwertig und ihre Anbaufläche geht beständig zurück. Winzer, die ihr Handwerk beherrschen, schätzen nicht nur die aromatische Eigenart der Rebsorte, sie sehen es auch als Vorteil, daß sie leichte Weine hervorbringt.

Der junge Biowinzer Vincent Roussely keltert aus der ungeliebten Rebsorte per Direktpressung einen wunderschön duftigen Rosé als »Naturwein«, als »vin naturel«. Auf der wilden Umgebungshefe hat er ihn vergoren, ohne Temperaturkontrolle, ohne zusätzliche Schwefelung, im Keller weder behandelt noch »korrigiert«. Schlank, trocken und frisch kommt sein Natur-Bursche auf die Zunge. Feines Säurespiel verleiht ihm Länge und Nachdruck in einem merkwürdig schwebend »freien« Mundgefühl, das sich breit im Mund verteilt, um am Gaumen in rassistischer Präzision und erfrischend herber Länge auszuklingen. Vibrierend lebendig macht er sich ans Werk, agiert »leise«, unaufgeregt und unspektakulär, aber ungemein anregend, weil aromatisch nobel, geschmacklich aber unkompliziert. Harmonisiert vorzüglich mit ungewöhnlichen Salaten, Vorspeisen mit Fisch, hellem Fleisch und Gemüsegerichten, die mit frischen Gartenkräutern aromatisiert werden.

Alkohol: 12,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2022 +
Restzucker: 1,4 g/l
Anbau: Biologisch
Ausbau: Edeltank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: AB® zertifizierter
»Naturwein« | minimal geschwefelt |
keine önologischen Eingriffe
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManuVin®: Ja
Schwefel: Nein
Schönung: Keine
Vegan: Nein
pH-Wert: 3,55

0,75l

15,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

FLW18506



www.weinhalle.de