



2018

»Les Mirandes« rouge Côtes du Roussillon Villages Domaine Danjou-Banessy

»Les Mirandes«. So nennen die Einheimischen im Roussillon den lokalen schwarzen Basalt, der um den Ort Espira de l'Agly im Tal von Maury den Boden prägt. Auf Basalt, Schiefer und Lehm stehen die Reben für diese reinsortige Syrah.

Benoit Danjou reift seine Syrah über 22 Monate in gebrauchten Fässern. Komplex in Strahlkraft und Zug am Gaumen, frisch und reif, aber provozierend reduktiv und expressiv steht sie im Glas. Man wähnt sich in St. Joseph an der Nordrhône: Graphit im Duft, Tinte, Cassis und eine an frisch entzündete Streichhölzer erinnernde Reduktion, die deftig über dem Glas steht und nach Zeit auf der Flasche schreit. Auch sie ist Zeichen minimaler Schwefelung. In diesem radikal natürlichen Bukett stimmen Gewürznelken und herbstliche Rauchnoten versöhnlich. Superfeine, edle Gerbstoffe demonstrieren Qualität in Geschmack und Wirkung, elegant und kühl, seidig und fein, reich und reif, erdig und würzig, so gediegen wie nobel.

Benoit und Sebastien Danjou zelebrieren Vertrauen in die Kraft der Natur. Natürlicher Weinbau, natürlicher Ausbau, natürlicher Duft, natürliche Ausstrahlung. Kultur statt nur Natur. Syrah ist eine reduktive Rebsorte. Deshalb duftet »Les Mirandes« typisch nach Chinaböllern. Der Fachmann nennt das »Reduktion«. Sie schützt den Wein vor Oxidation während seiner Entwicklung, wird sich in den kommenden Monaten abbauen und integrieren, dem Wein Frische verleihen und ihn aromatisch komplex prägen. Zertifiziert biologische Bewirtschaftung, die Trauben von Stiel und Stengel befreit und ohne mechanische Extraktion 30 Tage lang mazeriert. Eine reinsortige Syrah aus dem Roussillon, die beweist, warum die Domaine eine der besten der Region ist.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: > 2023+
Restzucker: < 2 g/l
Anbau: Biologisch (nicht zertifiziert)
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Schiefer
Besonderes: zertifiziert Ecocert®, nicht ausgewiesen
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManuVin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
Biogene Amine: Eventuell
pH-Wert: 3,25

0,75l

34,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

FRO18110



www.weinhalle.de