

2020

Rosé »Un Grain de Folie«

Domaine Mâmârutá



Alkohol: 11 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2022+
Restzucker: 1.2 g/l
Anbau: Biologisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Kalkmergel
Besonderes: hefetrüber Naturwein |
speziell für uns nur minimal
geschwefelt
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManuVin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.25

0,75l

11,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

FLA20704

Marc Castans »Un Grain de Folie«, französisch für »Wahnwitz«oder »eine Spur Verrücktheit« ist kompromißlos trocken, wie aus Frankreich nicht anders zu erwarten. Durch kurze Maischegärung unerwartet gerbstoffherb auf der Zunge. Verstörend hefetrüb in der Farbe, doch macht ihn genau diese Hefe mundwässernd frisch und saftig in der Wirkung. Im wilden Duft rote Beeren, ätherische Sommerkräuter, weißer und schwarzer Pfeffer. Tiefgründig würzig aus Syrah und Grenache noirper Direktpressung gewonnen, ausgebaut im Edelstahltank, unfiltriert und ohne Eingriffe direkt von der Hefe auf Flasche gefüllt. Ein maximal natürlicher, nur minimal geschwefelter Natur-Rosé, der die Gratwanderung zwischen Weiß und Rot auf eigene Weise interpretiert. Filigran in der Säure, die für rasanten Zug und beeindruckende Länge am Gaumen sorgt. Weich füllt er den Mund, greift aber trocken und rassig zu auf der Zunge, herb würzig und saftig, am Zungenrand salzig wie vom nahen Meer beeinflusst.

Zu Fisch vom Grill, zu kurzgebratenem Fleisch, deftigen Salate und sommerlichem Küchenvergnügen aller Art. Kein netter Schmuse-Rosé mit Zuckerschwänzchen, sondern provokant kompromißlos realisierter Natur-Rosé mit Ecken und Kanten. Hier beherrscht nicht die Natur den Wein, sondern der Wein die Natur. Der Abenteuerer unter unseren Rosés....



www.weinhalle.de