



2019

»Les Mures« rouge VdPays

Château de Roquefort

Raimond de Villeneuve produziert auf seinem Château de Roquefort in La Bedoule, hoch über dem Fischerstädtchen Cassis, Weine, die alles sind, nur nicht technisch seelenlos oder gar banal, wie so viele andere in der Provence. Sein roter »Les Mures« bringt authentische Provence ins Glas. Wild und expressiv im Charakter, ungekünstelt und ungezähmt im Stil. Ein Wein wie das Wetter dort, das unerwartet extrem sein kann.

Raimond de Villeneuve betreibt Weinbau mit Leidenschaft. Seit vielen Jahren bewirtschaftet er seine Reben biodynamisch. Seine Weine vergärt er spontan, er baut sie in Edelstahl und Holz aus und beläßt sie so, wie die Natur sie gemacht hat. Keine Korrekturen, keine Schönungen, keine Manipulationen. Grenache, Syrah, Cabernet und Cinsault von den besten Parzellen, die auf knapp 400 m Höhe in Nordwestlage liegen. Das rote Aushängeschild des Betriebes. Getrocknete Sommer-Kräuter, rote Beeren, Brombeeren und viel Cassis, schwarze Oliven und braune Gewürze. So riecht sie, die Provence. Vor allem im Sommer. Prächtig und wild, intensiv, aufregend und anregend. Ganz schön komplex, was da aus dem Glas dampft. Die Farbe funkelt dunkel. Saftige Gerbstoffe rollen über die Zunge. Deftig, konzentriert, kraftvoll zupackend. Dann beginnt erstaunliche Frische ihr Spiel am Gaumen, gekonnt gezügelt in der Kraftentfaltung, harmonisch im Mundgefühl, saftig ausbalanciert in der Wirkung. Ein spürbar natürlicher Wein, der die Ausstrahlung der Provence in pure Gourmandise bündelt. Für die Freunde der mediterranen Küche. Am besten 16°C kühl servieren.

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: 2024+
Restzucker: 0,8 g/l
Anbau: Biologisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Minimal geschwefelt
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManuVin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Nein
pH-Wert: 3,55

0,75l

18,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

FPR19120



www.weinhalle.de