



Rosé de Camargue »Gris des Sables«

Domaine de Montcalm

In Frankreich sind sie die Stars des Sommers, die »Gris des Sables« aus der Camargue. »Gris« steht für Grau, »Sables« für Sand. Die Reben stehen hier auf dem Schwemmsand, den die Rhone über Jahrmillionen in das Mittelmeer gespült und daraus die heutige Camargue gebildet hat. »Gris« sind die Weine, weil die Winzer die roten Trauben bewußt nur kurz in der Presse auf der Maische mazerieren. Sie produzieren sozusagen einen »Blanc de Noirs«, dem sie aber nur ein wenig mehr Farbe gönnen als keine. Diese nennen sie ob ihrer zarten Tönung »Gris«, statt Rosé (Frankreichs schönste Rosés sind »Gris«). Der Unterschied macht's.

Folglich besitzt der »Gris de Sables« der Bio-Domaine de Montcalm, obwohl er aus Grenache, Merlot und Syrah gekeltert wurde, auch nur hauchzart spürbare Gerbstoffe. Sanft streicheln sie die Zunge in herbem Hauch, wohl dosiert, erfrischend und so appetitanregend, daß das Wasser im Mund spontan zu laufen beginnt. Herbfruchtig auch sein Duft nach frischen roten Früchten, Himbeeren und Agrumen; fein aber intensiv, duftig und buchstäblich animierend in einem Hauch salziger Mineralität an den Zungenrändern. Man sollte ihn im Laufe eines Sommers trinken, diesen grauen Wein vom Sand. Er kann und darf nicht alt werden. Allerdings schmeckt er so gut, duftet so hinreißend leicht, frisch und fröhlich und erfrischt so nachhaltig, daß die paar Flaschen, die wir von ihm bekommen, in den ersten heißen Tagen verdunstet sein dürften. Auf schöne Sommertage!

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025
Restzucker: 1,2 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edeltank
Boden: Schwemmsand
Besonderes: Direktpressung, AB®
zertifiziert.
Vergärung: Reinzuchthefer
Verschlussart: Nomatic
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,27

0,75l
FCA23100



www.weinhalle.de