



## »La Transformation« AOP Minervois

### Château Armoria

Jullien Salles und sein kleines Château Armoria im Minervois sind ein Glücksgriff im Weinsee des Languedoc. Wir haben ihn nicht gesucht, wir haben ihn gefunden, diesen kleinen, unscheinbaren K&U-Idealbetrieb in den Ausläufern der Montagne Noire. Preislich unerwartet günstig, im Anbau aber genau das, was wir suchen, nämlich Agroökologie (Bäume und Hecken in den Reben) für lebendige Böden und eine Biodiversität, die Hoffnung macht. Im Keller der Einfluß der Naturwein-Bewegung, keine Zusatzstoffe, keine Pumpe, kaum Schwefel, kompetent umgesetzt über engagierten Weinbau, deshalb frei vom nervigen Stink und den Problemen so vieler sogenannter »Naturweine«. Jullien Salles weiß, was er tut.

Zu erleben im Leuchtturm-Wein seines Betriebs: La Transformation. Die Umwandlung. Um sie geht's im Wein: Vom Boden über die Traube ins Glas. Aus den drei großen roten Rebsorten des französischen Südens: Carignan (50%), Syrah, Grenache. Die dickschalige und deshalb farbintensive Carignan verarbeitet er mit Stiel und Stängel per Kohlensäuregärung, um die Gerbstoffe sanft zu halten; Syrah und Grenache vergärt er traditionell. Die drei Sorten fügt er nach deren Gärungen zusammen, baut sie in kleinen Stahltanks lange auf der Hefe aus, ohne Schönung, ohne Filtration und nur rudimentär geschwefelt. Echtes Winzerhandwerk, zu diesem Preis eine Sensation in Extraktion, Gerbstoff-Qualität und Feeling: Pralle würzige Frucht, traumhafte Frische im Trunk und ein Mundgefühl dicht wie Samt und kühl wie Seide. Gekonnt transformierter Glücksfall.

Alkohol: 13,5 Vol %  
Trinkbar ab: sofort - 2028+  
Restzucker: 0,3 g/l  
Bewirtschaftung: Biologisch  
Ausbau: Edeltank  
Boden: Kalkmergel  
Besonderes: Ungeschönt | Unfiltriert |  
Minimal geschwefelt | Naturwein  
Dekantieren: 1  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Diam 5  
ManVuin®: Ja  
Schwefel: Ja  
Vegan: Ja  
pH-Wert: 3,55

0,75l  
FLA22610



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)