"Les Cambaudieres" Gamay Val de Loire IGP

L'Orée du Sabia | Vigneron Océanique

Gamay. Die große rote Rebsorte des Beaujolais, wo sie, wie hier, in ihren besten Lagen auch auf Granit steht. An der Loire ist sie seit Jahrhunderten zu Hause, verschwindet dort aber oft als ein Bestandteil von vielen in den dort üblichen Cuvées. Auf L'Orée du Sabia wird sie reinsortig verarbeitet und abgefüllt. Sie stammt von alten Reben, deren Trauben sorgfältig von Hand geerntet, mit den Füssen eingemaischt und dann in einer Korbpresse schonend abgepresst werden. Ausgebaut und gereift im Edelstahltank. Winzer Bastien Mousset tut alles, um der Rebsorte ihren tiefgründig fruchtigen Charakter zu bewahren. Das gelingt ihm vortrefflich. Der Wein hat Würze und Saft, seine Gerbstoffe sind kaum spürbar, tragen den Wein über die Zunge, greifen physikalisch aber nicht ins Geschehen ein. So präsentiert sich dieser wunderbar süffige, leicht und unkompliziert zu geniessende Rotwein als idealer Partner zur Brotzeit, zum Abendbrot und zum Treffen mit Freundinnen und Freunden, am besten leicht gekühlt serviert. Schön, daß es solche Rotweine gibt, denen man trauen kann, weil sie im Weinberg regenerativ produziert und im Keller schonend behandelt werden, um so natürlich wie möglich abgefüllt und getrunken werden zu können. Ohne Fehler, ohne Schwefel, ohne Reue. Kenner lachen über solche Rotweine gerne, haben aber keine Ahnung von Weinen, die so ungeschminkt und ehrlich einfach nur zum Schöntrinken produziert werden.

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025
Restzucker: < 0,5 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Granit
Besonderes: Naturwein | ungeschönt | keine Zusätze | ungeschwefelt, freie SO2 < 10 mg/l
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 5
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,18

0,75l
FLR23804

K&U
www.weinhalle.de