Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2026+
Restzucker: 0,6 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: In Umstellung auf biologischen Anbau | Ecocert®
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Unfiltriert
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,66

0,75l
FBO21003

Château Robin

Château Robin

Ein netter »kleiner« Bordeaux, der in alte Zeiten versetzt, als Bordeaux noch delikat, »leicht« und trinkfröhlich war. Hier dampft einem also nicht das »moderne« Schokoladen- und Rumtopf-Aroma entgegen, keine Marmelade aus überreif gelesenen Trauben, keine süße Vanille von neuem Faßholz - hier entsteigen dem Glas appetitlich kühle Frische und reife, aber zarte Beeren- und Kräuter-Noten, wie sie für Bordeaux einst typisch waren. Der Lesezeitpunkt der Trauben machts, die Arbeit im Weinberg, die biologisch erfolgt, und eine bewußt schonende Extraktion. Mehr Sein als Schein in einem Understatement-Bordeaux, der richtig Freude macht.
Der äußere Eindruck setzt sich im Inneren fort. Auf der Zunge präsente Gerbstoffe, die aber angenehm transparent wirken, nicht aufgeplustert dick oder opulent, sondern reif und saftig und erfreulich ungeschminkt, durchaus ein wenig altmodisch spröde in der Wirkung, was den Wein lebendig und überaus anregend im Trunk macht. 65 % Merlot, 25 % Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon, 5% Malbec. Gewachsen in der Côtes de Castillon im Hinterland St. Emilions. Mutig unbeirrt gehen dort Jan und Florian Thienpont ihren Weg mit diesem Weingut, das sie kürzlich kaufen konnten. Gegen den Willen der Eltern und des großen Familien-Clans, dem einige renommierte Châteaus vor Ort gehören, stellten sie auf biologischen Anbau um - die Jungen machen ihr Ding und das ist gut so, denn Bordeaux in seiner Gesamheit geht es schlecht; Rotwein tut sich schwer gegen die neue Weißwein-Vielfalt, die Nachfrage ist dramatisch eingebrochen; man bettelt um Subventionen für die Rodung vieler Hektar Reben - und hier macht sich ein junges Team selbstbewußt mit einem Wein von morgen auf in eine vielversprechende Zukunft. Nur so geht es.

K&U
www.weinhalle.de