



»Filante« AOP Minervois

Chateau Armoria

Jullien Salles kleines Weingut bietet auf wenig Fläche viele verschiedene Böden. In seinen Weinbergen stehen vor allem alte Rebsorten, die zum Erbe der Region gehören: Carignan, Grenache, Mourvèdre, ergänzt durch Syrah. Sie sind zwischen 40 und 65 Jahre alt. Er möchte sie um jeden Preis erhalten, ziehen sie doch mit ihrem tiefen Wurzelwerk die Nährstoffe aus dem Boden, die ihren Weinen den Charakter ihrer Herkunft verleihen. Sein »Filante« ist der Beweis. Eine dunkelwürzige Cuvée von alten Carignan- und Syrah-Rebstöcken, völlig ohne Schwefel verarbeitet. Das geht nur, weil beide Rebsorten von Natur aus reduktiv sind, also sauerstoffstabil während der Weinbereitung, wie auch später auf der Flasche. Dekantieren sei also empfohlen. Dunkelfarbig und fast schon tintig zeigt er den Charakter des Carignan, der hier zur Hälfte die Cuvée ausmacht. Der Wein geht auf im Mund, wirkt pikant würzig und salzig, füllt ihn mit der dunklen, fast blau wirkenden Würze des Carignan, wirkt weder heiß noch opulent, sondern bezaubert in kühler Frische ohne Bitterkeit durch Trockenstress, ohne harte Gerbstoffe. Der Beweis für gekonnte Arbeit im Weinberg. Das kann so kein Wein aus konventionellem Anbau.

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028+
Restzucker: 0,4 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edeltahltank
Boden: Kies / Galets roulets
Besonderes: Ungeschönt | Unfiltriert |
Ungeschwefelt | Naturwein
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 5
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,45

0,75l
FLA23612



www.weinhalle.de