



»Filante« AOP Minervois

Château 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 seinen Weinen den Charakter ihrer Herkunft verleihen.

Sein »Filante« ist der Beweis. Eine dunkelwürzig kraftvolle Cuvée von alten Carignan- und Syrah-Rebstöcken, ohne Schwefelzusatz verarbeitet. Das geht, weil die beiden Rebsorten von Natur aus reduktiv sind, also ungewöhnlich sauerstoffstabil während der Weinbereitung wie auf der Flasche. Dekantieren ist also empfohlen. Die Carignan (50%) ist dickschalig, die Syrah dünnchalig, besitzt aber hohe Farbpigmentdichte, deshalb wirkt dieser Wein so dunkel, ja fast schon tintig in Farbe und Charakter. Im Mund geht er auf, agiert pikant würzig und an den Zungenrändern mineralisch salzig, füllt ihn mit der dunklen, blau wirkenden Würze des Carignan, wirkt weder heiß noch opulent, sondern bezaubert in kühler Frische mit samtig mundfüllender Wirkung. Weder bitter durch Trockenstress, noch hart in den Gerbstoffen, sensibel extrahiert. Der beste Beweis für Jullien Salles gekonnte Arbeit im Weinberg, das kann so kein Wein aus konventionellem Anbau. Unglaublich zu diesem Preis ...

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2028+
Restzucker: 0,4 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Kies / Galets roulets
Besonderes: Ungeschönt | Unfiltriert |
kein zugesetzter Schwefel | Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 5
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,65

0,75l
FLA23612



www.weinhalle.de