



## »Carignan 1515« Rouge Vin de France

Domaine Myrko Tepus

Der junge Myrko Tepus betreibt ein kleines Weingut im äußersten nördlichen Hinterland der Côte d'Azur, das so abseits liegt, daß seine Weine zur Appellation »Coteaux du Verdon« gehören. Dort ist es durch die Höhenlage kühler und feuchter als in der Ebene, in der die berühmten Weingüter der Provence liegen. Myrko Tepus gehört zur jungen Garde südfranzösischer Naturweinwinzer. Seine Rotweine sind deshalb kaum extrahiert in der Farbe und weniger konzentriert als konventionelle Provence-Rotweine. Sie wirken transparent und duftig, setzen auf natürliche Finesse statt auf geballte Konzentration, beweisen ihre Größe deshalb aber erst auf den zweiten und dritten Schluck. Saint Jean. Reinsortige Grenache in traditioneller Ganztraubengärung mit Stiel und Stängel gekeltert, im Betontank 18 Monate auf der Feinhefe gereift.

Durch den Verzicht auf mechanische Extraktion verblüffend hell in der Farbe. Im Duft ätherisch, pfeffrig, kräuterwürzig, fein.

Im Mund dann verblüffend. Man wähnt sich schon auf einer Wellness-Liege, dann legt er plötzlich los, verteilt sich samtig im ganzen Mund als ginge eine geschlossene Faust auf. Macht richtig Druck, agiert pikant pfeffrig in weicher Textur, leise aber wertvoll. Diese Delikatesse ist nicht jedermanns Sache. Es fehlt die deftige Rustikalität der Provence. Dafür werden die gute Wasserversorgung, das kühle Klima und die Höhenlage spür- und schmeckbar. Brillanter Naturwein. Elegant, fein, leise und doch potent. Eine Klasse für sich in der Provence.

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2026+

Restzucker: 0,0 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Betontank

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Naturwein | keine  
öologischen Zusätzen | ungeschönt |  
unfiltriert | niedrig im Schwefel

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

pH-Wert: 3,45

0,75l

FPR23609



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