



Rouge »Pleine Lune«

Chemins de Bassac

Bruno und Thama Trigueiro haben aus einem braven Bio-Betrieb binnen weniger Jahre ein biodynamisches Mustergut gemacht, das zu einem Glanzstück des Languedoc aufgestiegen ist. »Pleine Lune«. Der Vollmond.

Als Naturwein zu keiner Zeit mit Schwefel in Berührung gekommen, ungeschönt, unfiltriert, keine önologischen Eingriffe. Der Beweis, daß Naturwein nicht stinken und krachen muß, sondern richtig guter, wohlduftender Wein sein kann. Gewußt wie: Kerngesunde, von Hand geerntete Trauben, lebendige Böden, die ihre Trauben mit allen Nährstoffen versorgen; eine Kellertechnik, die respektiert, statt dominiert. Faszinierend das Ergebnis: Dünnschalige Pinot Noir prägt zu 90% die Cuvée, ergänzt durch die dickschalige, vor Oxidation schützende Rebsorte Mourvèdre. Das Spiel der Gegensätze. Seidig, transparent und ätherisch rotfruchtig und würzig nach Zimt und Piment duftend. Auf der Zunge zunächst kühl, schlank, elegant und raffiniert, dann tritt die Mourvèdre auf die Bühne, füllt den Mund mit samtiger Gerbstoffdichte, pikant würzig zupackend, souverän extrahiert für samtig griffige Fülle, die dem Wein besonderes Profil verleiht. Ein Erlebnis. Die raffinierte Balance von Reduktion und Oxidation verfolgt Bruno durch sein gesamtes Portfolio hindurch. Sie gelingt ihm hier in rarer Perfektion.

Alkohol: 13,5 Vol %
Restzucker: 0,2
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Rote Erde | Eisen
Besonderes: Naturwein | kein
zugewetzter Schwefel | ungeschönt |
unfiltriert
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 10
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,66

0,75l
FLA21112



www.weinhalle.de