



## »Mystik« Saint Pourcain rouge AOC

Domaine Terres de Roa

Niedrigen Ertrag reklamieren viele Winzer für sich. Hier ist er zu riechen, zu fühlen und zu schmecken, der mickrige Ertrag von 25 hl/ha, für den kein deutscher Winzer morgens aufstehen würde. Mehr bringen die Rebstöcke aber nicht auf den kargen Granitböden der »Loire volcanique«, einer so charakter- wie geheimnisvollen Landschaft im Herzen Frankreichs. Dafür liefern sie einen beeindruckend dicht gepackten, wohltuend samtig den Mund füllenden, an reifen Bordeaux erinnernden Rotwein, der dann aber eigenen Charakter zelebriert, schließlich stammen seine Trauben von alten Gamay- und Pinot Noir-Reben, die ihm eine mystisch dunkelwürzige Frucht verleihen, der man unweigerlich erliegt. Loren Tissaud keltert die beiden Rebsorten gemeinsam im Verhältnis 80% Gamay zu 20% Pinot Noir. Den gewonnenen Most vergärt sie spontan in kleinen Holzfässern und lässt den fertigen Wein dann lange in den Fässern harmonisieren. Er entwickelt dort die untrügliche Eigenart des vulkanischen Granits, duftet markant dunkelfruchtig würzig und rauchig, beinahe speckig, agiert auf der Zunge dezent salzig und spontan berührend durch eine Qualität an Gerbstoffen, die staunen lässt: Enorm dichtmaschig verwoben, erfrischend kühl und raffiniert fein, zugleich weich, rund, warm und opulent mundfüllend, von aufregend vielschichtiger Frucht und pikanter Würze durchzogen, die noch nachwirken, wenn das Glas längst geleert ist. Zu geschmortem und gesmoktem Fleisch, sowie am Grill eine fast schon magisch eindrucksvolle Idealbesetzung.

Alkohol: 13,9 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2028+

Restzucker: 0,2 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Granit

Besonderes: minimal geschwefelt (< 15

mg/l freie SO<sub>2</sub>) | unfiltriert |

ungeschönt | Naturwein

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Diam 10

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,65

0,75l

FLR19104



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