



»Rêves Indigènes« Mourvèdre-Grenache Rouge IGP Chemins de Bassac

Bruno und Thama Trigueiro sind ein echtes Wunder-Winzer-Paar. Die ehemaligen Architekten aus Brasilien sind erst seit wenigen Jahren Winzer in Südfrankreich - und legen ein Niveau vor, das viele Winzer, die Jahrzehnte im Geschäft sind, alt aussehen läßt. Quereinsteiger liegen uns. Sie sehen die Dinge oft offener und weiter, sind weniger gebunden an vermeintliche Traditionen und regionale Gepflogenheiten. Mourvèdre und Grenache. Zwei der großen roten Rebsorten des französischen Südens. Zwei Gegenpole, denn Mourvèdre ist dickschalig, muß also sensibel extrahiert werden, und wirkt stark reduktiv, braucht also Luft während der Weinbereitung. Grenache ist dünnchalig und zudem extrem oxidationsempfindlich. Durch die Assemblage schützt die reduktive Rebsorte die oxidative. Dabei treffen die kraftvoll präsenten Gerbstoffe der Mourvèdre mit entsprechend dunkler Farbe auf den pfeffrig würzigen Saft der farblich helleren Grenache. Eine Melange, die Trigueiros so außergewöhnlich gut gelingt, daß sich ihr »Rêves Indigènes« als großer Genuß präsentiert. Da trifft samtige Dichte auf kühle Finesse. Da wird Kraft zu geschmeidig raffinierter Substanz im Mundgefühl. Die große Kunst der Extraktion. Hier ganz offensichtlich aus kerngesunden und zum richtigen Zeitpunkt geernteten Trauben, denn Trigueiros haben auf Schwefelung ebenso verzichtet, wie auf die Zusatzstoffe der Önologie. Naturwein, wie er sein soll. Pur und ungeschminkt. Das geht nur mit perfektem Lesegut und kompetent schonender Weinbereitung. Als ganze Trauben mit Stiel und Stängel spontan vergoren, 16 Monate im 500l-Holzfaß auf der Vollhefe gereift. Ein Gipfeltreffen auf bemerkenswert hohem Niveau, das sich in einer Gerbstoffqualität manifestiert, die ihresgleichen sucht.

Alkohol: 13,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2030
Restzucker: 0,5 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Kalkmergel
Besonderes: EVE vegan zertifiziert |
ohne Schwefelzusatz | unfiltriert |
Naturwein
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schönung: keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,6

0,75l
FLA21120



www.weinhalle.de