



Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024+
Restzucker: 2,8 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edeltank
Boden: Granit
Besonderes: Biodyvin® zertifiziert, nur
10 mg/l freie SO₂
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Filtration
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,14

0,75l
FLR24901

Côte Roannaise »Granit Rosé«

Domaine des Pothiers

Romain Paire ist ein junger Winzer in der Côte Roannaise, einer Region im Hinterland des weltberühmten Beaujolais, die hierzulande kaum bekannt ist. Sie liegt an der sogenannten »Route du Basalte«, die sich das Tal der Loire entlangschlängelt. Eine der vielen Appellationen der Loire also. Ihre Reben stehen auf Granit unterschiedlichster Zusammensetzung, der je nach Höhe und Lage den Charakter der Weine prägt. Deshalb widmet Romain Paire auch seinen Rosé seinem Boden: »Granit Rosé«. Er gewinnt ihn aus dem sogenannten Saignée, dem Ausbluten des Mostes seiner Rotweine. Er besteht zu 100% aus »Gamay St. Romain«. Deren Trauben müssen von Hand geerntet werden. Die Winzer der Côtes Roannaise haben sich per Satzung der Lese von Hand verschrieben und sind überhaupt ungewöhnlich ehrgeizig unterwegs. Noch trinkt die Region ihre Weine selbst. Doch wenn bekannt wird, wie gute ihre die Gamays sind, könnte sich das ganz schnell ändern...

Romain vergärt den Most für seinen Rosé bei relativ niedriger Temperatur im Betontank auf der natürlichen Hefe und läßt ihn bis zur Abfüllung nach der Gärung noch gut 5 Monate auf der Vollhefe reifen. Das verleiht seinem Rosé saftige Fülle und würzigen Charme in angenehm weicher Konsistenz. Dunkle Beerenwürze füllt sanft den Mund. Trocken schmeckt er, weich und mild wirkt er in der Säure. Rote Früchte und Beeren dominieren sein Aroma, weiße Blüten und tiefgründige Würze sorgen für Spannung und wohltuende Fülle auch im Duft. Süffig und erfrischend »anders« als andere agiert dieser Rosé vom Granit. Ungewöhnlich weich und mild im Mundgefühl. Eine spannende Bereicherung unserer Rosé-Vielfalt, die sich über zwei bis drei Jahre ausgezeichnet entwickelt, um immer weicher und würziger zu werden. Keine Eile also.



www.weinhalle.de