



Gaillac blanc »Mauzac«

Domaine de Brin

Die Rebsorte Mauzac in Reinkultur. Ärgerlich an diesem tollen Weißwein ist einzig der billige Konglomeratkork, den wir nicht verstehen. Erfreulich ist dagegen der Inhalt, den er beschützen soll. Der ist eigenwillig als Weißwein, typisch für den französischen Südwesten. Erinnert im Duft entfernt an Knetmasse und Gemäldewachs, untrügliches Zeichen seines Ausbaus in der großen 1000l-Steingut-Amphore. Im Duft verhalten, in der Farbe leicht gelb, in der Säure verhalten mundfüllend, dann aber doch mundwässernd frisch im Trunk und in seiner physischen Wirkung gänzlich anders als die sogenannten »edlen« Rebsorten. Als ganze Trauben mit Stiel und Stängel abgepresst und ohne Schwefel verarbeitet, verteilt sich der Wein mysteriös aromatisch im ganzen Mund, wirkt raumgreifend, ohne daß man ihn auf der Zunge spüren würde. Er duftet gelb im Aroma, wenn er im Glas wärmer wird, reif und irgendwie auch altmodisch, was nicht negativ verstanden sein will. Kommt herb und animierend trocken in straffem Zug säuerlich frisch auf die Zunge, ohne »sauer« zu sein. Schmeckt durchaus mehrheitsfähig und wirkt in seiner physischen Wirkung überzeugend. Kein Weißwein für jedermann, aber auch keiner nur für die Nische. Also traut Euch, ran an die Bouteille!

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2026

Restzucker: 0,7 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Amphore

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Naturwein | in der

Steingutamphore schwefelfrei

ausgebaut | ungeschwefelt |

ungeschönt

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Alternativkork

ManVuin®: Ja

Schönung: Keine

pH-Wert: 3,2

0,75l

FLA19604



www.weinhalle.de